

Augustyn Okoński, Marta Mazurek

Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. Kazimierza Andrzeja Jaworskiego w Chełmie

Scientific Bulletin of Chełm - Section of Pedagogy nr 1, 225-232

2012

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach
dozwolonego użytku.

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH I HOTELARSKICH IM. KAZIMIERZA ANDRZEJA JAWORSKIEGO W CHEŁMIE

AUGUSTYN OKOŃSKI, MARTA MAZUREK



Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich, do niedawna Zespół Szkół Zawodowych nr 4, mieszczący się przy ulicy Reformackiej 13 w Chełmie, jest jedyną tego typu placówką w powiecie. Od wielu lat kształci młodzież na poziomie ponadgimnazjalnym, również w zakresie praktycznej nauki zawodu. W trakcie swojego istnienia szkoła uzależniała kierunki kształcenia od sytuacji ekonomicznej kraju i miasta Chełma, tym samym dostosowując się do rynku pracy i dzięki temu jej byt, przynajmniej na razie, nie jest zagrożony. Młodzież i rodzice zaczynają rozumieć, że zdobycie zawodu poszukiwanego aktualnie przez pracodawców, daje większe możliwości zatrudnienia, niż ukończenie szkoły ogólnokształcącej. Właśnie dzięki temu nasza szkoła ciągle wyznacza sobie nowe kierunki rozwoju. W skład ZSGiH w Chełmie wchodzi: Technikum nr 4, Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 4, Technikum Uzupełniające nr 4. Obecnie w szkole uczy się łącznie 721 uczniów w 27 oddziałach, co przy dzisiejszym niżu demograficznym, a także wysokiej konkurencyjności szkół świadczy o wysokiej atrakcyjności kształcenia. W technikum szkoła kształci w zawodach technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik organizacji usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kelner, kucharz, technik obsługi turystycznej, technik technologii żywności, technik usług fryzjerskich, natomiast w szkole zasadniczej w zawodzie

kucharz, cukiernik, fryzjer i piekarz. Placówka zatrudnia 73 nauczycieli, którzy nieustannie podnoszą swoje kwalifikacje i kompetencje sprawiając jednocześnie, że szkoła jest dynamiczna i dostosowuje się do wymogów współczesnego systemu oświaty oraz realiów XXI wieku. Szkoła posiada pracownie specjalistyczne do wszystkich zawodów, w jakich kształci, w których warunki pracy nie odbiegają standardem od tych, które oferują zewnętrzne podmioty partycypujące w procesie kształcenia praktycznego: gastronomiczne, cukierniczą, piekarską, kelnerską, hotelarsko-turystyczną, fryzjerskie, informatyczne, laboratorium językowe, stale doposażane w nowoczesny sprzęt niezbędny do nauki zawodu i odnalezienia się na rynku pracy po ukończeniu szkoły.



Placówka zapewnia młodzieży wszechstronny rozwój, a kształcenie zawodowe jest na tyle efektywne, że nasi uczniowie to mistrzowie przygotowani do wykonywania zawodu w kraju i na świecie. Dzieje się tak m. in. za sprawą wszelkich działań innowacyjnych włącznie z tymi, które mają na celu pozyskiwanie środków finansowych, również unijnych, sukcesywnie przeznaczanych na wzbogacanie bazy dydaktycznej i pracowni specjalistycznych. To właśnie dzięki funduszom strukturalnym realizowane są liczne projekty, których ostatecznymi beneficjentami są nasi uczniowie. Zważywszy na fakt, iż większość z nich pochodzi z rodzin słabo sytuowanych, czasami korzystanie z oferty edukacyjnej naszej szkoły jest dla nich jedyną szansą na zdobycie nie tylko wiedzy, ale

i doświadczenia w konkretnym, wybranym przez nich zawodzie, co też przekłada się w perspektywie na możliwość usamodzielnienia się, podniesienia jakości życia, osiągnięcia sukcesu. Projekty finansowane z funduszy EFS to:

- *Chcemy umieć więcej - wzrost kompetencji zawodowych kluczem do sukcesu.* - projekt adresowany do uczniów klas I - IV technikum w zawodach: kucharz, kelner, hotelarz, technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik organizacji usług gastronomicznych i technik obsługi turystycznej a także do uczniów klas I - III zasadniczej szkoły zawodowej w zawodzie cukiernik.

Łącznie w zajęciach z języków obcych zawodowych, technologii informacyjnej, koła gastronomicznego, koła żywieniowego i doradztwa zawodowego uczestniczyło 300 uczniów. Po zakończeniu projektu uczniowie mogli pochwalić się umiejętnościami zdobytymi na zajęciach dodatkowych, przygotowując pokaz dań cateringowych kuchni różnych narodów.



- *Mój zawód - moja przyszłość, atrakcyjne formy podnoszenia kompetencji zawodowych* - Celem projektu było podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego poprzez przeprowadzenie dodatkowych zajęć z zajęciach z języków obcych zawodowych, technologii informacyjnej, koła gastronomicznego, koła żywieniowego i doradztwa zawodowego, koła cukierniczego, podstaw przedsiębiorczości, koła turystycznego dla 100 uczestników projektu oraz nawiązanie współpracy z lokalnymi pracodawcami.

- *Czas na sukces zawodowy* obejmujący 236 uczestników, którzy wyjadą na praktyki i staże z programem wykraczającym poza podstawę programową, do renomowanych restauracji, hoteli i biur turystycznych w kraju i Anglii.

- *Wykształcony, wyćwiczony, więc z pewnością zatrudniony*, który zakłada podniesienie wiedzy i umiejętności zawodowych, językowych a także matematycznych

poprzez udział w zajęciach dodatkowych i praktykach zawodowych w renomowanych zakładach pracy w Lublinie.

W środowisku lokalnym nasza placówka znana jest z przygotowywania wysokiej jakości potraw i fachowej obsługi uroczystości miejskich, międzyszkolnych, szkolnych. Staramy się tak projektować i organizować kształcenie naszych uczniów, aby nabyli oni szeroki wachlarz umiejętności zawodowych i rozwijali się twórczo, stając się w przyszłości przede wszystkim jednostkami kreatywnymi. Zgodnie z tą domeną nasi uczniowie wzięli udział w II edycji warsztatów kulinarnych *Tradycyjne Produkty - Nowoczesna Kuchnia Polska*, zorganizowanych w Nałęczowie dla ponadgimnazjalnych szkół gastronomicznych z województw: kujawsko-pomorskiego, lubelskiego, podlaskiego, podkarpackiego i zachodniopomorskiego. Nasz Zespół reprezentowali uczniowie technikum żywienia i gospodarstwa domowego.

Priorytetem dla naszych uczniów jest niewątpliwie opanowanie wiedzy i umiejętności z zakresu specjalności, którą wybrali, stąd sukcesy i osiągnięcia. Możemy się poszczycić wysokimi lokatami w różnorodnych konkursach i olimpiadach nie tylko na szczeblu lokalnym, ale też ogólnopolskim. W eliminacjach centralnych Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych uczennica naszej szkoły uzyskała tytuł laureata w bloku tematycznym "Żywność człowieka i gospodarstwo domowe", co dało jej zwolnienie z części pisemnej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe. Wielokrotnie nasi uczniowie zdobywali tytuł laureata lub finalisty w Olimpiadzie Wiedzy o Żywności i Żywieniu na etapie centralnym. Uczniowie szkoły zawodowej biorą udział w Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Piekarz, Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz, Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik, niejednokrotnie zajmując pierwsze miejsce w Polsce. Corocznie bierzemy udział w konkursie "Smaki Lubelszczyzny", promującym kuchnię naszego regionu. W 2009r. podczas targów „HOTEL – GASTRO Meeting” w centrum Targowo – Wystawienniczym Expo Silesia w Sosnowcu odbyły się III Mistrzostwa Polski Kelnerów -JUNIOR – WAITER 2009. Zgromadziły one rekordową ilość uczestników z 17 miast Polski. Po długich zmaganiach, w klasyfikacji ogólnej nasi uczniowie zajęli ostatecznie zaszczytne 7 miejsce. Te mistrzostwa były doskonałą okazją do sprawdzenia i porównania poziomu umiejętności z zakresu obsługi konsumenta z poziomem reprezentowanym przez uczniów z innych miast Polski, a także okazją do zdobycia cennych doświadczeń.

Niewątpliwie wizytówką naszej szkoły są osiągnięcia w dziedzinie przedmiotów zawodowych, aczkolwiek nasi uczniowie biorą udział w zawodach sportowych. Stałym

zwyczajem stał się udział naszych drużyn sportowych w halowych zawodach piłki nożnej, piłki siatkowej, ręcznej, koszykówki, rywalizacja w licealiadzie.



O tym, jak talent i praca przekładają się na arcydzieła sztuki kulinarnej uczniowie naszej szkoły przekonują wszystkich degustujących za sprawą cateringu. To, co tworzy oprawę uroczystości z naszym udziałem to: wiedza, doświadczenie, artyzm i pasja. O istnieniu poezji smaków przekonali się zatem uczestnicy bankietów organizowanych przez uczniów z okazji różnych uroczystości szkolnych i lokalnych.



Przyczyną sprawczą sukcesów adeptów naszej placówki, jest być może fakt, że niejednokrotnie mają oni okazję „podglądać” najlepszych w danej branży i czerpać wzorce od osób, które legitymują się pełnym profesjonalizmem. W ramach takich właśnie działań uczniowie naszej szkoły zwiedzali część mieszkalną i gastronomiczną hotelu Grand Lublinianka, a także mieli okazję obejrzeć zaplecze gastronomiczne McDonald’s w Lublinie. W ramach realizowanych projektów odbyły się wycieczki na targi hotelarstwa i gastronomii do Krakowa i Warszawy. Prowadzone były też warsztaty przez mistrza cukiernictwa. Dla zapewnienia wysokiego poziomu kształcenia zawodowego szkoła współpracuje z wieloma instytucjami i firmami wyposażonymi w nowoczesne miejsca pracy wykorzystywane przez

uczniów jako stanowiska szkoleniowe, nie tylko w Chełmie ale też w innych miastach m.in. hotele "Palace Polonia", "Holiday Inn" i "Marriott" w Warszawie, "Grand Hotel", "Lwów" i "Huzar" w Lublinie. To tylko wyimek z listy wyjść i wyjazdów, ale niejako obrazuje sposób kompleksowego kształcenia zawodowego naszej placówki.

Mimo, że do szkoły uczęszczają uczniowie wyraźnie sprofilowani, którzy mają raczej sprecyzowaną i ugruntowaną wizję swojej przyszłości związaną z wybranym przez siebie zawodem, naszą misją jest jednak umożliwienie im wszechstronnego rozwoju intelektualnego, duchowego i fizycznego. W swojej strukturze szkoła posiada szereg organizacji i kół zainteresowań, prowadzone są zajęcia pozalekcyjne sportowe, artystyczne, gastronomiczne, informatyczne rozwijające zainteresowania uczniów, są realizowane liczne programy profilaktyczne i charytatywne: Szkoła Promująca Zdrowie, Szkoła Dobrze Wychowana, Szkoła Bez Przemocy, Alert Ekologiczno – Zdrowotny; Bezpieczna Szkoła, „Pomóż dzieciom przetrwać zimę” Pijesz - Jedziesz - Giniesz, Podaruj książkę polskim dzieciom na Litwie, i inne. Wyjątkową dumą napawa nas postawa tych wychowanków, którzy na progu dorosłości biorą udział w akcjach *Krwinka* oraz *Młoda krew ratuje życie*, a tym samym na naszych oczach dołączają do grona honorowych dawców krwi. Ta szczytna idea realizująca się za pośrednictwem naszej instytucji dowodzi, że słowo „WYCHOWANIE” w naszej placówce nabiera nowego znaczenia, ma wydzwięk wymierny, a mierzone jest w tym przypadku według wzoru: ilość uczniów + oddana krew = WYCHOWANIE KU WARTOŚCIOM. Dodam: wychowanie ku wartościom, które jest warunkiem poszanowania życia drugiego człowieka i odpowiedzialności za życie własne. Tak więc nośne hasła wpisane w nasz program wychowawczy nie są tylko frazesami, lecz są wyznacznikiem dla często żmudnego, ale koniecznego procesu przekształcania sposobów postrzegania świata, kształtowania uczuć moralnych, postaw społecznych, osobowości, charakteru oraz woli poszczególnych uczniów.

Samorząd Uczniowski jest szczególnie widoczny na terenie szkoły, bowiem niejednokrotnie wspiera on działalność charytatywną, związaną z pracą szkolnych kół lub też będącą efektem spontanicznych, jednorazowych akcji. To ważna cecha we współczesnym, często bezdusznym świecie – umiejętność dzielenia się z drugim człowiekiem i tę właśnie cechę staramy się w sobie pielęgnować. Działalność Szkolnego Koła Caritas widoczna jest w różnych formach na terenie miasta i okolic, ale zawsze jest skierowana w stronę najbardziej potrzebujących. Sklepik „Fajne rzeczy”, którego dochód przeznaczony został na Hospicjum Małego Księcia, zbiórka słodyczy dla podopiecznych Domu Dziecka to tylko niektóre akcje przeprowadzone z pobudek humanitarnych. Efektem akcji pod patronatem Radia Lublin

„Pomóż dzieciom przetrwać zimę” było zebranie 300 kg odzieży, 10 kg obuwia, 10 kg artykułów spożywczych, 3 kg maskotek oraz 5 kg przyborów szkolnych i książek. Dzięki właśnie takiej prospołecznej postawie rzeczowe wsparcie otrzymało 17 uczniów naszej szkoły. Zbieranie darów na rzecz poszkodowanych podczas powodzi, wody i karmy dla zwierząt - to tylko niektóre akcje, spośród których jest taka, która cieszy podwójnie! Akcja zbierania plastikowych nakrętek, to akcja charytatywna, ale jednocześnie działanie proekologiczne. Ostatnio pomogliśmy Stasiowi, przekazując mu 6 worków nakrętek, jednocześnie propagując ideę zbierania surowców wtórnych. Zielona Szkoła, zbieranie nakrętek, obchody Dnia Ziemi...właśnie tego typu działania przypominają nam o tym, że wszyscy jesteśmy odpowiedzialni za los naszej planety. Jeżeli chcemy przejść do historii, musimy wspólnie sprzątać świat.

Myślę, że nasza codzienność byłaby o wiele uboższa, gdyby nie współpraca z wieloma organizacjami i instytucjami:

- AIESEC – Międzynarodową Organizacją Studencką. W ramach tej współpracy od trzech lat przyjmujemy studentów z różnych krajów, którzy w trakcie interaktywnych warsztatów prowadzonych w języku angielskim przybliżają uczniom kulturę i obyczaje swojej ojczyzny. Poznaliśmy m.in. studentów z Włoch, Indii, Filipin, Mołdawii, Manili, Kiszyniewa. Uczniowie wysłuchali prezentacji w języku angielskim, w tym też języku zadawali pytania. Praktykantki mieszkały u uczniów, miały więc okazję skosztować przysmaków kuchni polskiej i doświadczyć legendarnej już polskiej gościnności.



-Wyższą Szkołą Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu, w ramach której to współpracy uczniowie uczestniczą w pokazach kulinarnych prowadzonych przez studentów uczelni oraz realizują trzymiesięczne praktyki zawodowe w hotelach w Grecji i na Majorce.

- Państwową Wyższą Szkołą Zawodową w Chełmie, gdzie młodzież nasza uczestniczy w warsztatach i wykładach prowadzonych przez pracowników akademickich. Wykładowcy odwiedzają również naszą szkołę i prowadzą zajęcia rozwijające zainteresowania uczniów.

W odpowiedzi na rosnącą gotowość naszej szkoły do podejmowania nowych wyzwań, w bieżącym roku szkolnym, planowana jest konferencja z udziałem wykładowców akademickich UMCS, której przewodnim tematem będą problemy żywieniowe młodzieży.

- Szkołą Zawodową w Nowowołyńsku na Ukrainie, z którą ZSGiH weźmie udział w Międzynarodowej Wystawie Szkół Innowacyjnych w Kijowie.

- Stowarzyszeniem Klub Abstynenta „Razem”, Centrum Edukacji Obywatelskiej w Warszawie, Caritas Archidiecezji Lubelskiej, PCK, LOP, Towarzystwem „Nasz Dom”, Towarzystwem Krzewienia Kultury Fizycznej w Chełmie, Parafią p.w. Rozesłania Świętych Apostołów w Chełmie, Parafią p.w. św. Antoniego z Padwy w Chełmie.

Od dłuższego czasu programujemy rozwój kreatywności młodzieży dzięki stałemu wdrażaniu innowacji pedagogicznych typu: *Kulturowe wędrówki po Europie* oraz autorskich programów nauki w zawodzie kelner *Organizacja i technika pracy w cocktail barze*. W trakcie zajęć pozalekcyjnych nauczyciele realizują liczne programy przygotowujące do egzaminu zawodowego i maturalnego. W ZSGiH w Chełmie mieści się Ośrodek Egzaminacyjny OKE w Krakowie dla uczniów naszej szkoły i innych placówek regionu.

Promując zdrowy styl życia gościliśmy w swoich murach olimpijczyka z Atlanty (1996) - zapaśnika - Piotra Jabłońskiego. Bez względu na aurę uprawiamy sport nie tylko wyczynowo, ale i rekreacyjnie. Nauczyciele wychowania fizycznego organizują wycieczki rowerowe mającą na celu poznanie walorów turystyczno-krajoznawczych miasta Chełma oraz najbliższych jego okolic, wyprawy i rajdy piesze do Poleskiego Parku Narodowego i Włodawy. Żywy kontakt z przyrodą owocuje laureatami w konkursach, a zatem są to przesłanki, aby w dalszym ciągu organizować nie tylko wyjścia i wycieczki regionalne, ale też zielone szkoły. Dużym osiągnięciem było zajęcie czołowych miejsc w konkursie „Osobliwości Polesia” organizowanego przez Parki Krajobrazowe Polesia.

Wydawać by się mogło, że w dobie niżu demograficznego i światowej tendencji do futuryzmu, a więc przestrzeni nowoczesnych, wiekowe mury naszej szkoły mają niewiele do zaproponowania współczesnej młodzieży, a jednak jest zdecydowanie inaczej. Siłą napędową rozwoju nauki i szkoły jesteśmy my sami, jako instytucja - kształcimy umiejętność rzetelnej pracy i współdziałania w grupie, uczymy samodzielności i zachęcamy do rozwoju zainteresowań, jako ludzie – dajemy możliwość wyrównania szans wszystkim uczniom i prowadzimy profilaktykę społeczną.