



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 41 36-76-740, 41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

ZESPÓŁ SZKÓŁ
PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce
NIP 057-18-60-986 REGON 292684736
tel. 41 36-76-740, 41 36-76-741
tel./fax 41 36-76-971

Indywidualna diagnoza

Technikum Nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”
W
Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach

Kielce, 2025



1. WSTĘP:

Indywidualna diagnoza Technikum nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki” w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach (ZSPS w Kielcach) została opracowana w celu zaplanowania rozwoju placówki oraz pozyskania środków z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+) na lata 2021–2027. Diagnozę przeprowadzono w okresie od października do listopada 2025 r.

Pozyskane środki zostaną wykorzystane na uatrakcyjnienie kształcenia zawodowego oraz jego dostosowanie do potrzeb regionalnego rynku pracy. W szczególności będą wspierać organizację staży zawodowych u pracodawców, szkoleń zawodowych, zajęć dodatkowych rozwijających umiejętności podstawowe i przekrojowe, edukację ekologiczną, działania antydyskryminacyjne, zajęcia psychologiczno-pedagogiczne, doradztwo zawodowe oraz podnoszenie kompetencji kadry pedagogicznej.

Dokument został sporządzony zgodnie z *Wytycznymi dotyczącymi realizacji projektów w obszarze edukacji z udziałem Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w regionalnych programach na lata 2021–2027* oraz w oparciu o *Zintegrowaną Strategię Umiejętności 2030*.

2. CEL I ZAKRES DIAGNOZY:

Diagnoza została przeprowadzona w celu zidentyfikowania potrzeb edukacyjnych uczniów i nauczycieli oraz stworzenia warunków do ich zaspokojenia. Miała również na celu ocenę jakości wyposażenia placówki w pomoce dydaktyczne, niezbędne do zapewnienia wysokiej jakości kształcenia i przygotowania absolwentów do wejścia na rynek pracy. Proces diagnozy poprzedziły konsultacje z rodzicami młodzieży szkolnej, którzy zgłaszali potrzebę dostosowania umiejętności swoich dzieci do wymagań pracodawców.

3. ŹRÓDŁA INFORMACJI, PRÓBA BADAWCZA, METODY I NARZĘDZIA BADAWCZE:

Diagnoza została sporządzona w oparciu o:

1. Wywiady i konsultacje:

- Wywiady ankietowe z dyrekcją szkoły, uczennicami/uczniami oraz nauczycielkami/nauczycielami.
- Konsultacje z przedstawicielami lokalnego rynku pracy.
- Analiza dokumentów szkoły.



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 4136-76-740, 41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

- Autoewaluacja w zakresie wyposażenia i kompetencji cyfrowych z wykorzystaniem narzędzia SELFIE.
 - Analiza otoczenia zewnętrznego oraz funkcjonowania szkoły na lokalnym rynku edukacyjnym.
2. **Dane statystyczne:**
- Dane z zasobów szkoły, SIO i OKE, dotyczące m.in. liczby uczniów, wyposażenia (inventaryzacja w okresie 24.06–28.07.2025 r.) oraz wyników egzaminów.
3. **Dane źródłowe zewnętrzne:**
- Informacje z GUS, WUP oraz dokumentów strategicznych regionu w zakresie rynku pracy i gospodarki.

Uczestnicy badania:

- Uczennice i uczniowie klas I–IV w wieku 14–19 lat, kształcący się w zawodach: technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych.
- Kadra kierownicza oraz nauczyciele ZSPS w Kielcach.

Wykorzystane metody badawcze:

1. **PAPI (Paper & Pen Personal Interview)** – ankiety papierowe dla uczniów, nauczycieli oraz kwestionariusz wywiadu z dyrektorem, pozwoliły określić rzeczywiste potrzeby edukacyjne.
2. **CAWI (Computer Assisted Web Interviews)** – wywiady telefoniczne z pracodawcami.
3. **Analiza wyników egzaminów zawodowych** w ZSPS w Kielcach w zawodach: technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz analiza progów punktowych przy rekrutacji do klas pierwszych.
4. **Analiza istniejących danych** – m.in. z GUS, PUP, dokumentów strategicznych regionu oraz zasobów szkoły (liczba uczniów, wyposażenie, finansowanie, spis inwentarza).

Cele analizy danych i badań ankietowych:

1. Określenie potencjału szkoły w kształceniu w zawodach: technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych, w tym zaplecza dydaktycznego,



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 4136-76-740, 41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

środków oraz przygotowania nauczycieli, a także identyfikacja obszarów problemowych i szans rozwojowych.

2. Kompleksowa ocena wybranych obszarów funkcjonowania szkoły, ze szczególnym uwzględnieniem przygotowania uczniów do wejścia na rynek pracy, oraz wskazanie elementów wymagających poprawy lub kontynuacji w celu zwiększenia zainteresowania nauką w ZSPS w Kielcach.
3. Zacieśnienie współpracy szkoły z przedsiębiorcami i pracodawcami.

4. CHARAKTERYSTYKA SZKOŁY:

Uczniowie/uczennice:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach jest szkołą publiczną. Na dzień **30.09.2025 r.** w szkole kształci się **568 uczniów/uczennic** (362K, 206M) w następujących jednostkach:

- **Technikum nr 3 im. Danuty Siedzikówny „INKI”** – 394 uczniów (260K, 134M) w zawodach: technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych.
- **Branżowa Szkoła I stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „INKI”** – 132 uczniów (75K, 57M) w zawodach: kucharz, kelner, cukiernik.
- **Branżowa Szkoła II stopnia nr 3** – 42 słuchaczy (27K, 15M) w zawodach: technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych.

W ZSPS w Kielcach naukę pobierają również uczniowie/uczennice posiadający orzeczenie o niepełnosprawności oraz orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego. W roku szkolnym **2025/2026** do szkoły uczęszcza:

- **Technikum:** 2 osoby z orzeczeniem o niepełnosprawności (0K, 2M) oraz 15 osób z orzeczeniem o potrzebie kształcenia specjalnego (7K, 8M).
- **Branżowa Szkoła I stopnia:** 5 osób z orzeczeniem o niepełnosprawności (1K, 4M) oraz 14 osób z orzeczeniem o potrzebie kształcenia specjalnego (4K, 10M).
- **Branżowa Szkoła II stopnia:** 5 osób z orzeczeniem o potrzebie kształcenia specjalnego (4K, 1M).



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 4136-76-740, 41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

Kierunki kształcenia		
Technikum	Technik technologii żywności	Chłopcy: 24 Dziewczęta: 64 Ogółem: 88
	Technik usług kelnerskich	Chłopcy: 18 Dziewczęta: 32 Ogółem: 50
	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Chłopcy: 92 Dziewczęta: 164 Ogółem: 256
Branżowa Szkoła I Stopnia	Kucharz	Chłopcy: 40 Dziewczęta: 24 Ogółem: 64
	Kelner	Chłopcy: 4 Dziewczęta: 14 Ogółem: 18
	Cukiernik	Chłopcy: 13 Dziewczęta: 37 Ogółem: 50
Branżowa Szkoła II Stopnia	Technik technologii żywności	Chłopcy: 3 Dziewczęta: 9 Ogółem: 12
	Technik usług kelnerskich	Chłopcy: 0 Dziewczęta: 4 Ogółem: 4
	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Chłopcy: 12 Dziewczęta: 14 Ogółem: 26

Okolo **60% uczniów i uczennic Technikum nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”** mieszka na wsi. Dojeżdżają do szkoły z następujących gmin: Daleszyce, Pierzchnica, Morawica, Bieliny, Piekoszków, Bliżyn, Strawczyn, Zagnańsk, Nowa Słupia, Górnio, Łagów, Bodzentyn, Miedziana Góra, Nowiny, Masłów, Mniów, Chęciny, Raków, Kije, Kluczewsko, Krasocin, Staszów, Łączna, Suchedniów, Małogoszcz, Sobków, Busko-Zdrój oraz Smyków. **Codzienna droga do szkoły i z powrotem może trwać nawet około dwóch godzin.**

Większość absolwentów szkół podstawowych, podejmujących naukę w technikum, to osoby o przeciętnych zdolnościach. Świadczą o tym **progi punktowe przy rekrutacji do klasy pierwszej**, które w ostatnich latach kształtowały się następująco:



• **Rok 2022:**

- Technik usług kelnerskich: 52,43 pkt.
- Technik technologii żywności: 89,73 pkt.
- Technik żywienia i usług gastronomicznych: 87,84 pkt.

• **Rok 2023:**

- Technik usług kelnerskich: 68,65 pkt.
- Technik technologii żywności: 91,57 pkt.
- Technik żywienia i usług gastronomicznych: 88,86 pkt.

• **Rok 2024:**

- Technik usług kelnerskich: 38,15 pkt.
- Technik technologii żywności: 40,90 pkt.
- Technik żywienia i usług gastronomicznych: 35,35 pkt.

• **Rok 2025:**

- Technik usług kelnerskich: 39,00 pkt.
- Technik technologii żywności: 46,00 pkt.
- Technik żywienia i usług gastronomicznych: 51,00 pkt.

Analiza wyników **egzaminu ósmoklasisty** oraz przeprowadzonych w szkole **testów diagnostycznych** wykazała znaczne zaległości w umiejętnościach matematycznych i językowych:

- Matematyka: 32,6% (egzamin), 24,7% (diagnoza)
- Język angielski: 46,45% (egzamin), 33,73% (diagnoza)

Z wywiadów przeprowadzonych z wychowawcami klas, pedagogiem szkolnym, pedagogiem specjalnym oraz psychologiem wynika, że wśród uczniów i uczennic szkoły są osoby wychowujące się w **rodzinach niepełnych, zastępczych** lub znajdujące się w **trudnej sytuacji ekonomicznej i społecznej**.



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 4136-76-740, 41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

Kadra pedagogiczna:

Kadra pedagogiczna ZSPS w Kielcach w roku szkolnym 2025/2026 liczy 71 osób (50K, 21M).

Według stopnia awansu zawodowego nauczyciele i nauczycielki prezentują następujący podział:

- **Nauczyciel początkujący:** 13 osób (6K, 7M)
- **Nauczyciel mianowany:** 16 osób (12K, 4M)
- **Nauczyciel dyplomowany:** 42 osoby (32K, 10M)

Kadra pedagogiczna jest dobrze przygotowana i doświadczona:

- 2 osoby posiadają staż pracy powyżej 40 lat,
- 19 osób – powyżej 30 lat,
- 18 osób – powyżej 20 lat,
- 11 osób – poniżej 10 lat.

Większość nauczycieli posiada kwalifikacje do nauczania dwóch lub więcej przedmiotów oraz pełni funkcje czynnych egzaminatorów OKE w Łodzi.

Aby skutecznie przygotowywać uczniów do wejścia na rynek pracy, nauczyciele stale podnoszą swoje kwalifikacje i kompetencje zawodowe w zakresie:

- nauczanych przedmiotów,
- nowoczesnych technologii,
- metod pracy z uczniami o specjalnych potrzebach edukacyjnych; których liczba w szkole stale rośnie.

Obecnie **7 osób studiuje** na kierunkach: Edukacja, rewalidacja i wspomaganie osób z autyzmem i zespołem Aspergera, Psychologia, Surdopedagogika, Wiedza o społeczeństwie.

Ponadto członkowie Rady pedagogicznej regularnie uczestniczą w szkoleniach wynikających z potrzeb szkoły, realizowanych w ramach WDN (Wewnątrzszkolnego Doskonalenia Nauczycieli).

Potencjał szkoły:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach to szkoła z bogatą tradycją kształcenia zawodowego w branży gastronomicznej. Szkoła kładzie szczególny nacisk na **wszechstronny rozwój uczniów** oraz przygotowanie ich do profesjonalnego wykonywania zawodu, zapewniając:

- wysoko wykwalifikowaną kadrę pedagogiczną,



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 4136-76-740, 41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

- nowoczesne wyposażenie i pomoce dydaktyczne do kształcenia zawodowego i ogólnego.

ZSPS w Kielcach stwarza szansę zdobycia atrakcyjnego zawodu i optymalnego rozwoju wszystkim uczennicom i uczniom, zgodnie z ich potrzebami i oczekiwaniami. Oferta edukacyjna szkoły jest stale poszerzana o:

- dodatkowe zajęcia dydaktyczne i praktyczne,
- płatne staże u pracodawców,
- praktyki zawodowe w kurortach nadmorskich,
- praktyki zagraniczne w ramach programu Erasmus+.

Uczniowie mają możliwość rozwijania zainteresowań poprzez **zajęcia pozalekcyjne, konkursy i olimpiady** o zasięgu szkolnym, ogólnopolskim i międzynarodowym. Szkoła realizuje liczne programy i przedsięwzięcia, które umożliwiają rozwijanie zarówno umiejętności podstawowych, jak i kompetencji przekrojowych niezbędnych na rynku pracy.

ZSPS w Kielcach została wyróżniona i nagrodzona wieloma prestiżowymi tytułami, m.in.:

- ESQA – Szkoła Zawodowa Najwyższej Jakości
- Szkoła Przyjazna Rodzinie
- Szkoła Wolna od Dyskryminacji
- Szkoła Przyjazna Uczniowi z Dysleksją
- Szkoła Promująca Czytanie
- Szkoła z Klasą 2.0
- Laur Mistrza Nowoczesnej Edukacji – Innowacyjna Szkoła
- Dobra Praktyka Szkoły Zawodowej Najwyższej Jakości
- Certyfikat Bezpieczeństwa
- Akredytacja Erasmusa w sektorze kształcenia i szkolenia zawodowego

Technikum nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki” aktywnie pozyskuje środki z Unii Europejskiej. Obecnie w projektach uczestniczy:

- **100 osób** (70K, 30M) w projekcie „Staże zawirowaniem szansą na lepszą przyszłość II” – wartość projektu: 1 022 285,00 zł, realizowanym przez Ośrodek Kształcenia i Promowania Kadr THETA,



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 4136-76-740,41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

- **20 osób** (10K, 10M) w projekcie „Świętokrzyska Edukacja Zawodowa”, realizowanym przez Departament Edukacji, Kultury i Sportu UMWS.

Szkoła jest również **beneficjentem programu Erasmus+** (akredytacja w sektorze kształcenie i szkolenia zawodowe) oraz zrealizowała liczne projekty finansowane z EFS, które pozwoliły na doposażenie bazy dydaktycznej i rozwój kompetencji zawodowych uczniów/uczennic i kadry pedagogicznej.

Najważniejsze projekty zrealizowane w ostatnich pięciu latach to:

- „Dobre wykształcenie podstawą sukcesu w zawodzie” – wartość: 1 099 359,60 zł
- „Wszechstronnie wykształceni, kompetentni i doświadczeni uczniowie i nauczyciele ZSPS w Kielcach” – wartość: 613 362,50 zł
- „Apetyt na wiedzę” – wartość: 1 452 033,60 zł
- „Wiedza smakuje” – wartość: 930 204,70 zł

Szkoła systematycznie **współpracuje z pracodawcami** w zakresie praktyk i staży zawodowych. Partnerzy szkoły obejmują hotele, restauracje oraz zakłady cukiernicze, m.in.:

Hotele i restauracje:

- Hotel Willa Hueta, Kielce
- Restauracja Victoria, Kielce
- Hotel Tęczowy Młyn, Kielce
- Restauracja Pod Żółtą Różą, Kielce
- Hotel Restauracja Leśny Dwór, Kielce
- Hotel Binkowski Resort, Kielce
- Restauracja Antresola, Kielce
- Restauracja Żółty Słoń, Kielce
- Fundacja Posteris Qchnia Polska, Kielce
- Restauracja PoRzeczka, Kielce
- Restauracja POZIOMka, Kielce
- KUSA SUSHI Take Away, Kielce
- Nowy Telegraf S.C., Kielce
- Odyssey Club Hotel, Masłów



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 4136-76-740, 41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

- S7 Hotel, Kielce
- Restaurant & Cocktail Bar, Kielce
- Hotel Uroczysko Spa&Wellness, Kielce
- Restauracja Aramis, Skarżysko-Kamienna

Zakłady cukiernicze i piekarnicze:

- Cukiernia Świat Słodczy, Kielce
- Pracownia Cukiernicza M. i H. Jamioł, Kielce
- Piekarnia Pod Telegrafem, Kielce
- Cukiernia Słodka Tradycja, Kielce
- Cukiernia Kalinka, Sitkówka-Nowiny
- Cukiernia Dorotka, Kielce
- FHP Angelina, Kielce
- Zakład Piekarniczo-Cukierniczy Genowefa Kosińska, Piekoszków
- Sprzedaż wyrobów cukierniczych Bogusław Pasternak, Kielce

Dzięki tym działaniom uczniowie i uczennice mają możliwość zdobywania praktycznych umiejętności w autentycznych warunkach zawodowych, co znacząco podnosi ich kompetencje i przygotowanie do wejścia na rynek pracy.

ZSPS w Kielcach posiada następującą bazę dydaktyczną i sportową:

- **Warsztaty szkolne wraz z salą restauracyjną** – część produkcyjna wyposażona m.in. w stanowiska robocze, piece konwekcyjne, urządzenia gastronomiczne, zmywarkę, frytkownicę, patelnię elektryczną, blendery, miksery, różnorodne naczynia kuchenne, sprzęt pomocniczy oraz zastawę stołową; sala restauracyjna dostępna również dla klientów zewnętrznych.
- **Pracownia obsługi konsumenta** – jednocześnie sala egzaminacyjna, wyposażona w stoliki, krzesła, pomocniki kelnerskie, bufet, naczynia stołowe, bieliznę stołową, sprzęt barmański, oprogramowanie do rozliczeń, laptop i tablicę interaktywną.
- **Pracownia cukiernicza** – jednocześnie sala egzaminacyjna, wyposażona w stoliki, krzesła, stanowiska przygotowania surowców i półproduktów, stanowiska wypieku i dekorowania, drobny sprzęt cukierniczy oraz laptop z dostępem do Internetu.



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 4136-76-740, 41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

- **4 pracownie technologiczne** – w tym 2 będące salami egzaminacyjnymi, wyposażone w stanowiska robocze, sprzęty i naczynia kuchenne, zastawę stołową, meble, drobny sprzęt, laptopy z dostępem do Internetu; w dwóch pracowniach znajduje się monitor interaktywny lub rzutnik z ekranem.
- **Pracownia analizy żywności** – wyposażona w stanowiska laboratoryjne z odczytnikami chemicznymi, szkłem i sprzętem laboratoryjnym oraz laptop z dostępem do Internetu.
- **Pracownia technologii żywności** – wyposażona m.in. w laptop z dostępem do Internetu, monitor interaktywny oraz instrukcje obsługi i dokumentacje techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych.
- **22 sale lekcyjne** – pracownie przedmiotowe kształcenia ogólnego i zawodowego teoretycznego, każda wyposażona w laptop z dostępem do Internetu, tablicę interaktywną lub monitor interaktywny, ewentualnie rzutnik i ekran.
- **2 pracownie komputerowe** – wyposażone w 10 i 13 stanowisk komputerowych, służące do realizacji podstawy programowej z informatyki, teoretycznej części kształcenia zawodowego oraz przeprowadzania teoretycznej części egzaminu zawodowego.
- **2 sale zajęć rewalidacyjnych** – częściowo wyposażone w meble i pomoce dydaktyczne dostosowane do potrzeb uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi.
- **2 sale gimnastyczne** – w ostatnich dwóch latach częściowo wyremontowane.
- **Siłownia** – wyposażona w nowoczesne urządzenia do ćwiczeń.
- **Biblioteka** – dzięki dotacjom z Narodowego Programu Rozwoju Czytelnictwa księgozbiór wzbogacony o lektury, książki turystyczne, poradniki i beletrystykę; księgozbiór liczy 13 183 książki i 63 multimedia.
- **Gabinet pedagoga**
- **Gabinet pedagoga specjalnego**
- **Gabinet psychologa**
- **Gabinet pielęgniarki szkolnej**
- **Pokój nauczycielski**
- **Pomieszczenia biurowe**



5. DIAGNOZA:

Analiza wyników przeprowadzonego badania – uczniowie:

W Technikum Nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki” w roku szkolnym 2025/26 grupa objęta badaniem kształciła się na następujących kierunkach:

- technik technologii żywności - 64 (51K, 23M),
- technik usług kelnerskich - 40(26K, 14M),
- technik żywienia i usług gastronomicznych - 197(122, 75M).

Pośród badanych było 9(3K,6M) osób z orzeczeniem o potrzebie kształcenia specjalnego.

Na ankietę dotyczącą potrzeb edukacyjnych odpowiedziało **114 uczniów i uczennic** (w tym **68 kobiet i 46 mężczyzn**). **Chęć udziału w projekcie zadeklarowało 74 uczniów/uczennic** (46K, 28M).

W opinii respondentów, **95%** (44K, 26M) najbardziej przydatne byłyby **dodatkowe zajęcia rozwijające praktyczne umiejętności i kompetencje zawodowe**, w tym:

- kuchnia włoska (pizza) – **40%** (18K, 10M),
- barman – **30%** (10K, 11M),
- barista – **66%** (28K, 18M),
- kuchnia azjatycka (np. sushi) – **62%** (25K, 20M),
- szkolenia cukiernicze (torty okolicznościowe, zdobienia, desery, monoporcje) – **52%** (24K, 14M),
- kuchnia street food (np. wrapy, burgery) **54%** (20K, 20M),
- kuchnia staropolska – **56%** (25K, 16M),
- kuchnia bezglutenowa – **54%** (24K, 16M).

Ponadto:

- **81%** (35K, 25M) zadeklarowało chęć udziału w **płatnych stażach zawodowych**.
- **15%** (8K, 3M) jest zainteresowanych **zajęciami z języków obcych**.
- **16%** (8K, 4M) wskazało potrzebę **zajęć wyrównawczych z matematyki**.
- **60%** (28K, 16M) oczekuje **zajęć przygotowujących do egzaminu zawodowego**.



- **80%** (54K, 20M) chciałoby uczestniczyć w **zajęciach z doradztwa zawodowego** oraz skorzystać ze **wsparcia psychologiczno-pedagogicznego** (m.in. trening asertywności, rozmowy indywidualne z psychologiem, pedagogiem).
- **100%** (55K, 19M) jest zainteresowanych **zajęciami z zakresu kompetencji emocjonalno-społecznych/antydykskryminacyjnych**.
- **100%** (39K, 35M) chciałoby wziąć udział w **warsztatach dotyczących bezpiecznego korzystania z Internetu**.
- **100%** (44K, 30M) zadeklarowało udział w **wyjazdach edukacyjnych** z programem kulturowym i wypoczynkowym oraz **wyjazdach na targi branżowe**.

Zdaniem pracodawców absolwenci szkół o profilach gastronomicznych (technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych) nie w pełni odpowiadają na potrzeby współczesnego rynku pracy. Wskazywane są przede wszystkim braki w zakresie doświadczenia zawodowego, samodzielności i praktycznych umiejętności, w tym obsługi profesjonalnych, nowoczesnych urządzeń wykorzystywanych w branży gastronomicznej. Dostrzegalny jest również deficyt dodatkowych uprawnień zawodowych, które mogłyby zostać zdobyte w ramach specjalistycznych kursów i szkoleń.

Źródłem tych problemów jest niewystarczająca liczba zajęć praktycznych prowadzonych w warunkach rzeczywistych. Pracodawcy zauważają, że szkoły nie są w stanie w pełni przygotować uczniów do pracy bez odpowiedniego dostępu do nowoczesnej infrastruktury technicznej oraz regularnego kontaktu z otoczeniem gospodarczym.

Jednocześnie pracodawcy deklarują gotowość do zacieśnienia współpracy ze szkołą w celu zwiększenia jakości kształcenia zawodowego i skuteczniejszego przygotowania uczniów do wejścia na rynek pracy. Współpraca ta mogłaby obejmować, m.in.:

- objęcie klas lub pracowni patronatem wybranych zakładów gastronomicznych i przetwórczych;
- rozszerzenie ofert praktyk i staży zawodowych o możliwość realizacji dodatkowych godzin szkoleniowych w rzeczywistych warunkach pracy;
- udział przedstawicieli firm w egzaminach zawodowych, warsztatach, prelekcjach oraz lekcjach pokazowych;
- wspólne organizowanie szkoleń branżowych umożliwiających uzyskanie dodatkowych kwalifikacji i uprawnień (np. barista, barman, obsługa urządzeń gastronomicznych);
- wsparcie szkoły w doposażeniu pracowni poprzez udostępnianie lub sponsoring nowoczesnych



urządzeń i technologii;

- udział w projektach unijnych i rynku pracy skierowanych na rozwój kompetencji zawodowych młodzieży.

Takie działania pozwoliłyby na skuteczniejsze powiązanie procesu kształcenia z realnymi oczekiwaniami sektora gastronomicznego oraz zwiększenie zatrudnialności absolwentów Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach.

Wyniki egzaminów zawodowych:

Dyplomy technika w roku 2024:

Zawód	Liczba absolwentów (K/M)	Odsetek zdających (%)
Technik technologii żywności	17 (14K, 3M)	94%
Technik usług kelnerskich	9 (5K, 4M)	90%
Technik żywienia i usług gastronomicznych	36 (26K, 10M)	72%

Dyplomy technika w roku 2025:

Zawód	Liczba absolwentów (K/M)	Odsetek zdających (%)
Technik technologii żywności	14 (11K, 3M)	93%
Technik usług kelnerskich	7 (5K, 2M)	70%
Technik żywienia i usług gastronomicznych	25 (22K, 3M)	68%

Bariery wskazywane przez uczniów:

- **Sytuacja materialna** jako ograniczenie w realizacji potrzeb edukacyjnych – 85% (38K, 23M)
- **Ograniczenia czasowe w ciągu tygodnia** – 24% (12K, 6M)
- **Trudności z dojazdem do szkoły** – 32% (15K, 9M)
- **Trudności w nauce** – 38% (18K, 10M)
- **Brak zajęć dodatkowych w ofercie szkoły** – 42% (20K, 11M)
- **Inne czynniki** (praca, problemy rodzinne, obowiązki domowe) – 26% (12K, 8M)
- **Obawa przed podjęciem pracy zawodowej** – 82% (41K, 20M)
- **Strach przed egzaminami zawodowymi** – 60% (24K, 20M)

Przedstawiciele żadnej z płci **nie zgłaszali problemów związanych z nierównym traktowaniem w szkole ani ograniczonym dostępem do realizowanych działań.**

Ze względu na możliwości organizacyjne i prawdopodobieństwo, że nie wszyscy uczniowie deklarujący uczestnictwo w projekcie przystąpią do niego, **grupę docelową projektu stanowić będzie 60 uczniów**



technikum (35K, 25M). Wsparcie dla kobiet i mężczyzn w projekcie będzie odpowiadać proporcjom płci w szkole: **ok. 60% kobiet i ok. 40% mężczyzn.**

Uczniowie posiadający **orzeczenie o niepełnosprawności** mogą w pełni uczestniczyć w procesie dydaktycznym, dlatego **nie ma konieczności stosowania dodatkowych mechanizmów racjonalnych usprawnień.**

Podstawowym kryterium wyboru szkoły i kierunku kształcenia przez uczniów jest możliwość znalezienia zatrudnienia po ukończeniu nauki, potencjalne zarobki w danym zawodzie, chęć wykonywania określonego zawodu oraz szybkie zdobycie kwalifikacji i umiejętności potrzebnych do pracy.

Niestety, w trakcie nauki w szkołach branżowych często zaniedbywany jest **kontakt uczniów z rynkiem pracy.** Uczniowie mogliby skuteczniej wypełniać lukę na rynku pracy, jeśli mieliby dodatkowe możliwości, których szkoła nie jest w stanie zapewnić w pełni. Jest to szczególnie istotne w kontekście wyzwań, takich jak: zmieniający się rynek pracy i edukacji, niż demograficzny, starzenie się społeczeństwa, rosnący popyt na wykształcenie techniczne i zawodowe, społeczny wizerunek kształcenia zawodowego, otwarcie zagranicznych rynków pracy oraz szybki rozwój technologiczny.

W świetle niedostatecznego przygotowania zawodowego uczniów niepokojące jest, że z powodu ograniczonych środków finansowych, w ZSPS w Kielcach **prawie nie odbywają się zajęcia pozalekcyjne**, które pozwalałyby na poszerzenie wiedzy zdobytej na przedmiotach zawodowych i ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem nowoczesnej bazy dydaktycznej.

Podstawą dobrego przygotowania młodzieży do wejścia na rynek pracy jest prowadzenie kształcenia zawodowego, zwłaszcza praktycznego, we współpracy z przedsiębiorcami, co jest jednym z najważniejszych czynników wspierających zatrudnienie absolwentów szkół branżowych.

Według danych **WUP w Kielcach**, w czerwcu 2024 r. osoby w szczególnej sytuacji na rynku pracy, w tym bezrobotni do 25. roku życia, stanowiły 13,1% (kobiety – 6,6%, mężczyźni – 6,5%). **GUS** podaje, że w drugim kwartale 2025 r. bezrobotni do 25. roku życia stanowili 20,6% nowo zarejestrowanych, a w województwie świętokrzyskim na dzień 31.10.2025 r. – 14,9%.

Zgodnie z **Barometrem Zawodów WUP w Kielcach**, prognoza aktywności zawodowej na 2025 r. jest zróżnicowana ze względu na płeć – wyższa wśród mężczyzn (62,4%) niż kobiet (47,0%), co wynika głównie z większego obciążenia kobiet obowiązkami opiekuńczo-wychowawczymi (źródło).

Na podstawie wywiadów z pracodawcami branży gastronomicznej w Kielcach, spośród 15 badanych restauracji **tylko w 3 stanowiska szefa kuchni zajmują kobiety**, co stanowi 20%.



Zgodnie z **Obwieszczeniem Ministra Edukacji z dnia 27 stycznia 2025 r.**, w województwie świętokrzyskim prognozowane jest **istotne zapotrzebowanie na cukierników, kucharzy, techników żywienia i usług gastronomicznych oraz techników technologii żywności** (źródło).

Podstawową dziedziną współpracy ZSPS z pracodawcami jest organizacja praktycznej nauki zawodu dla uczniów techników i szkoły branżowej. Możliwość sprawdzenia się na rzeczywistym stanowisku pracy mają wszyscy uczniowie podczas praktyk zawodowych. Natomiast podczas zajęć praktycznych w pracowniach szkolnych, dostęp do nowoczesnego sprzętu odpowiadającego wymaganiom rynku pracy jest ograniczony, co może wpływać na efektywność przygotowania do pracy zawodowej.

Potrzeby edukacyjne uczennic i uczniów szkoły w zakresie doskonalenia i kształcenia w kontekście wymagań nowoczesnego kształcenia:

- **Poznanie własnych predyspozycji i zasobów oraz planowanie rozwoju** w ramach doradztwa zawodowego.
- **Organizacja dodatkowych zajęć specjalistycznych**, umożliwiających zdobywanie i uzupełnianie wiedzy oraz umiejętności zawodowych, m.in.:
 - barman, barista
 - szkolenia cukiernicze
 - kuchnia staropolska, włoska (pizza), azjatycka (sushi)
 - kuchnia bezglutenowa
 - burgery i wrapy
- **Wyjazdy na targi branżowe**, pozwalające poznać nowoczesne trendy żywieniowe oraz nowości technologiczne w gastronomii.
- **Wyjazdy edukacyjno-relaksacyjne**, umożliwiające:
 - poznanie regionu,
 - integrację z koleżankami i kolegami ze szkoły,
 - naukę odpoczynku poprzez aktywność fizyczną.
- **Edukacja językowa**, poszerzająca znajomość słownictwa tematycznego i zawodowego w językach obcych.
- **Stáže u przyszłych pracodawców** oraz nauka poprzez praktykę.
- **Zajęcia wyrównujące zaległości z matematyki.**



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 4136-76-740, 41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

- Zajęcia przygotowujące do egzaminu zawodowego.
- Zajęcia psychologiczno-pedagogiczne.
- Zajęcia antydyskryminacyjne.
- Zajęcia z zakresu bezpiecznego korzystania z zasobów internetowych.
- Zajęcia ekologiczne.

Analiza wyników przeprowadzonego badania – nauczycielki/nauczyciele:

Ankietę dotyczącą potrzeb doskonalenia zawodowego kadry pedagogicznej w ZSPS w Kielcach skierowano do wszystkich nauczycielek i nauczycieli zatrudnionych w ZSPS. Odpowiedziały na nią **32 osoby** (24K, 8M). Chęć udziału w projektach doskonalących zadeklarowało **15 osób** (9K, 6M). Planowane jest objęcie wsparciem **100% zainteresowanych**.

Pomimo wysokich kompetencji zawodowych, kadra pedagogiczna wyraża potrzebę i chęć dalszego doskonalenia oraz poszerzania wiedzy. Wynika to z konieczności reagowania na:

- pojawiające się potrzeby szkoły związane z wprowadzaniem przez MEN nowych przedmiotów,
- zmiany w podstawach programowych,
- innowacje w kierunkach kształcenia w technikum,
- indywidualne potrzeby uczniów,
- przechodzenie nauczycieli na emeryturę.

Wskazane potrzeby w zakresie podnoszenia kwalifikacji:

Studia podyplomowe (online):

- Edukacja, rewalidacja i wspomaganie osób z autyzmem i zespołem Aspergera – 1K
- Nauczanie fizyki – 1M
- Nauczanie biologii i przyrody – 1K
- Nauczanie geografii i przyrody – 1M

Szkolenia i kursy:

- Szkolenia stacjonarne z zakresu gastronomii, podnoszące kompetencje zawodowe nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz współorganizujących proces kształcenia (np.



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 4136-76-740, 41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

kuchnia włoska, azjatycka, staropolska, kuchnia bezglutenowa, burgery i wrapy) – 12 osób (8K, 4M)

- Mediator szkolny – szkolenie kwalifikacyjne (online) – 2 osoby (1K, 1M)
- Kurs kwalifikacyjny z zakresu treningu zastępowania agresji (TZA) i kontroli złości (online) – 2 osoby (1K, 1M)
- Kurs „Przeciwdziałanie agresji i przemocy w szkole/placówce oświatowej” (online) – 2 osoby (1K, 1M)

Wskazane bariery w doskonaleniu zawodowym:

- Bardzo wysokie koszty studiów podyplomowych – 100% respondentów
- Brak dofinansowania doskonalenia ze strony pracodawcy – 84%
- Brak odpowiedniej oferty doskonalenia zawodowego na lokalnym rynku edukacyjnym – 81%
- Dodatkowe koszty związane z kształceniem w większych ośrodkach – 94%

Potrzeby edukacyjne nauczycielek i nauczycieli w zakresie doskonalenia zawodowego w kontekście wymagań nowoczesnego kształcenia:

Doskonalenie zawodowe w ramach WDN (Wewnątrzszkolnego Doskonalenia Nauczycieli).

Wsparcie nauczycieli w zdobywaniu dodatkowych uprawnień zawodowych, m.in.:

- szkolenie „Mediator szkolny”,
- kurs z zakresu treningu zastępowania agresji (TZA) i kontroli złości,
- kurs „Przeciwdziałanie agresji i przemocy w szkole/placówce oświatowej”,
- szkolenia branży gastronomicznej.

Studia podyplomowe na kierunkach:

- Edukacja, rewalidacja i wspomaganie osób z autyzmem i zespołem Aspergera,
- Nauczanie fizyki,
- Nauczanie biologii i przyrody,
- Nauczanie geografii i przyrody.



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 4136-76-740, 41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

Analiza wyników przeprowadzonego badania – baza dydaktyczna szkoły:

Szkoła dąży do zapewnienia uczniom i uczniom jak najlepszych warunków kształcenia zawodowego i ogólnego. Ze względu na bardzo ograniczone środki finansowe przeprowadzane są jedynie **konieczne remonty wybranych pomieszczeń**.

W ostatnim roku wykonano m.in.:

- wymianę okien na korytarzach szkolnych,
- malowanie ścian w wybranych pomieszczeniach,
- wymianę posadzki na korytarzu przy wejściu do budynku,
- częściowy remont sali gimnastycznej,
- modernizację sieci internetowej.

Budynek szkoły jest przestronny, wymaga **termomodernizacji**. Infrastruktura techniczna, w szczególności wodno-kanalizacyjna i elektryczna, sala gimnastyczna oraz boisko szkolne **nie spełniają w pełni wymagań SANEPID**. Konieczne są m.in.: wymiana stolarki okiennej w dużej sali gimnastycznej, remont szatni i pryszniców, zakup indywidualnych szafek dla uczniów oraz nowego samochodu na potrzeby szkoły.

Na przestrzeni ostatnich 10 lat szkoła, w ramach realizowanych projektów współfinansowanych przez Unię Europejską, była **doposażona w sprzęt, urządzenia i pomoce dydaktyczne** niezbędne do prowadzenia nowoczesnego kształcenia w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, a także do kształcenia ogólnego. Zakupiono m.in.: komputery i laptopy do dwóch pracowni informatycznych, zestawy interaktywne, monitory interaktywne oraz rzutniki do części sal lekcyjnych.

Jednak **potrzeby w tym zakresie nadal są bardzo duże**. Sprzęt i pomoce dydaktyczne wykorzystywane w kształceniu zawodowym są intensywnie użytkowane, szybko się zużywają, często ulegają awariom i starzeją się ze względu na postęp technologiczny.

Biblioteka szkolna w latach 2017/18, 2021/22 i 2024/25 uczestniczyła w **Narodowym Programie Rozwoju Czytelnictwa**. Dzięki przyznanym dotacjom celowym księgozbiór został znacznie wzbogacony o nowości wydawnicze, w tym poczytne lektury, książki z zakresu turystyki, poradniki oraz beletrystykę, co wpłynęło na rozwój czytelnictwa wśród uczniów oraz kadry pedagogicznej i niepedagogicznej.



Niestety, zgodnie z wytycznymi programu, środki z dotacji nie mogły być przeznaczone na zakup **podręczników ani materiałów edukacyjnych**. W związku z tym nie udało się uzupełnić i odświeżyć księgozbioru o **specjalistyczną literaturę związaną z profilami kształcenia w szkole**. Skontrum przeprowadzone w czerwcu 2025 r. wykazało brak aktualnych publikacji z tego zakresu, co stanowi istotne ograniczenie w pełnym wsparciu procesu dydaktycznego.

Dostęp do nowoczesnej literatury branżowej jest kluczowy dla **jakości kształcenia zawodowego**. Z przeprowadzonego badania ankietowego oraz rozmów z nauczycielami i specjalistami wynika, że uczniowie chcą mieć dostęp do literatury i poradników, które pomogą im:

- radzić sobie ze stresem i presją szkolną oraz społeczną,
- zaakceptować siebie i swoje słabości,
- podnieść poczucie własnej wartości,
- budować zdrowe relacje interpersonalne.

Szkoła nie posiada wystarczających środków finansowych, aby **systematycznie uzupełniać brakujące i pożądane wyposażenie**.

Z przeprowadzonego spisu z natury podczas inwentaryzacji w okresie czerwiec–lipiec 2025 r. wynika, że **wyposażenie pracowni jest zgodne z podstawą programową dla zawodów**, w których kształci szkoła, jednak **stale wymaga uzupełniania, wymiany i unowocześniania**.

Nauczyciele, oceniając wyposażenie pod kątem realizacji projektów, wskazali **braki w doposażeniu sal lekcyjnych oraz pracowni technologicznych**. Do prowadzenia zajęć na zakładanym poziomie brakuje m.in.:

- monitorów interaktywnych,
- laptopów.
- doposażenia sal do zajęć psychologiczno-pedagogicznych/rewalidacyjnych w meble przystosowane dla uczniów o specjalnych potrzebach,
- nowoczesnych pomocy dydaktycznych.

W pracowniach technologicznych brakuje **drobnego sprzętu gastronomicznego**, takiego jak: zastawa stołowa, noże kuchenne, garnki, miski, rondle, patelnie, miksery, blachy do pieczenia, pojemniki G/N, roboty kuchenne, miksery planetarne, Thermixy/Blixery, blendery, deski HACCP, termosy, warniki, ekspresy ciśnieniowe do kawy. Brakuje również szafek do przechowywania sprzętu.



Konieczne jest także:

- wymiana lodówek, stolików ekspozycyjnych w 3 pracowniach,
- wymiana kuchenek gazowych i blatów ze zlewami w 1 pracowni,
- uzupełnienie wyposażenia o szafę mroźniczą, piec konwekcyjny, wilka do krojenia mięsa, urządzenie do wypiekania pizzy, kotłociarkę elektryczną, wałkownicę do ciasta, wok indukcyjny,
- montaż rolet w 2 pracowniach dla zapewnienia komfortu nauki i pracy.

W pracowni analizy żywności brakuje szkła laboratoryjnego oraz rozdzielacza tłuszczu.

W pracowni obsługi konsumenta należy wymienić ekspres do kawy, który jest niesprawny (naprawa jest nieopłacalna ze względu na wiek i stan techniczny urządzenia) oraz uzupełnić bieliznę stołową.

Profesjonalny i nowoczesny sprzęt pozwoli na lepsze przygotowanie uczniów do wymogów coraz bardziej wymagającego rynku pracy i zwiększy poziom ich kwalifikacji.

Potrzeby szkoły w zakresie doposażenia:

Pracownia / Sala	Wyposażenie do doposażenia / uzupełnienia
3 pracownie gastronomiczne	Zastawa stołowa, noże kuchenne, garnki, miski, rondle, patelnie, miksery, blachy do pieczenia, pojemniki G/N, obieraczki do warzyw, małe nożyki do obierania, trzepaczki, tarki do warzyw, sitka kuchenne, mandoliny do warzyw, szczypce metalowe, ruszty, praski do ziemniaków, blendery, deski HACCP, rękawice kuchenne, stoliki ekspozycyjne (36 szt.), chłodziarko-zamrażarki (2 szt.), szafa mroźnicza (1 szt.), mikser planetarny (1 szt.), termomix/bliker (1 szt.), urządzenie do wypiekania pizzy (1 szt.), wałkownica (1 szt.), kotłociarka elektryczna (1 szt.), wilk do mięsa (1 szt.), kuchenka indukcyjna (wok) z patelnią (1 szt.) ekspres do kawy ciśnieniowy (1 szt.), ostrzałka do noży elektryczna (1 szt.), chłodziarka szokowa (1 szt.), piec konwekcyjno-parowy (1 szt.), kuchenki gazowe (5 szt.), zlew z szafką ze stali nierdzewnej (5 szt.), szafki z drzwiami suwanymi (5 szt.), szafy magazynowe stojące (3 szt.), szafki stalowe wiszące (2 szt.), rolety do okien (2 komplet), monitor interaktywny (3 szt.), laptopy (3 szt.)



Pracownia / Sala	Wyposażenie do doposażenia / uzupełnienia
Pracownia obsługi konsumenta	Profesjonalny ekspres (hotelowy) do kawy, bielizna stołowa, komplety sztućców
Pracownia cukiernicza	2 roboty planetarne, rondle, miski, różgi, miksery
Pracownia analizy żywności	Szkło laboratoryjne, rozdzielacz tłuszczu, naczynka wagowe
Sala zajęć rewalidacyjnych	Nowoczesne meble relaksacyjne, sprzęt specjalistyczny: kabiny akustyczne jedno- i wieloosobowe, parawany wyciszające, parawan akustyczny na blat, kanapy wyciszające, słuchawki akustyczne, monitor interaktywny
Biblioteka szkolna	Literatura branżowa: „Usługi gastronomiczne. HGT.12” – 3 szt., „Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw” – 50 szt., „Tabele składu i wartości odżywczej żywności” – 1 szt., „Liczymy kalorie” – 15 szt., „Zbiór zadań i pytań z Olimpiady Wiedzy o Żywieniu 2020-2025” – 3 szt., „Dietoterapia” – 3 szt., „Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka” – 6 szt., „Żywienie człowieka” tom 1-3 – 5 zest., „Kreacje – podręcznik dla cukierników” – 1 szt.; poradniki psychologia/pedagogika/coaching (różni autorzy, łącznie kilkadziesiąt egz.)

6. Wnioski:

Najpoważniejsze problemy szkoły

W obszarze dydaktyki i poziomu nauczania zawodowego:

- Trudności w nauce uczniów wynikające z indywidualnych dysfunkcji, które wpływają na wyniki edukacyjne.
- Trudna sytuacja materialna uczniów, ograniczająca możliwości korzystania z dodatkowych form kształcenia.

Szanse poprawy:

- Organizowanie dodatkowych zajęć wspierających rozwój kompetencji zawodowych i ogólnych.
- Uatrakcyjnianie programu nauczania oraz stosowanie nowoczesnych metod pracy.



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego
Technikum nr 3 i Branżowa Szkoła I i II stopnia nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki”,
ul. Zagórska 14, 25-355 Kielce Tel. 4136-76-740, 41 36-76-741, fax 41 36-76-971
e-mail: inka.kielce@zsps.kielce.eu www.zsps.kielce.eu

- Podnoszenie poziomu przygotowania merytorycznego i praktycznego uczniów, co zwiększa ich szanse na rynku pracy.

W obszarze zarządzania i organizacji pracy szkoły:

- Braki w wyposażeniu klasopracowni, które ograniczają efektywne przygotowanie merytoryczne uczniów.

Szanse poprawy:

- Aplikowanie o środki zewnętrzne na modernizację i doposażenie szkoły, co pozwoli uzupełnić niedobory w wyposażeniu, ponieważ środki przeznaczone na oświatę nie są wystarczające, aby w pełni zaspokoić potrzeby i oczekiwania szkoły.

7. Rekomendacje:

Zwiększenie kompetencji zawodowych nauczycieli i nauczycielek w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach poprzez szkolenia, kursy, studia podyplomowe i rozwój w ramach WDN.

Podnoszenie kompetencji uczniów i uczennic jako przyszłych uczestników rynku pracy poprzez:

- rozwijanie umiejętności podstawowych i przekrojowych,
- doradztwo zawodowe,
- wsparcie psychologiczno-pedagogiczne,
- praktyki i szkolenia zawodowe,
- poprawę wyników egzaminów zawodowych poprzez wdrażanie nowoczesnych metod nauczania.

Doposażenie szkoły i wdrażanie innowacyjnych metod nauczania poprzez aktywne pozyskiwanie funduszy zewnętrznych i modernizację bazy dydaktycznej.

Zacieśnienie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami i instytucjami rynku pracy, w celu zapewnienia praktycznego przygotowania uczniów i lepszego dopasowania kwalifikacji do potrzeb rynku.

Sporządził:
Szkolny Zespół ds. Projektów Unijnych
Diagnoza została zaakceptowana przez

Dyrektor:

DYREKTOR

mgr Małgorzata Banasik-Rusak

2025 -12- 0 5

Zatwierdził:

z up. PREZYDENTA MIASTA

GMINA KIELCE

**mgr Bartosz Prońko
DYREKTOR
Wydziału Edukacji**