



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

**Diagnoza potrzeb i barier w zakresie edukacji
zawodowej
w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego
w Kielcach**

Kielce 2023



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

1. WSTĘP

1.1. Nazwa szkoły: Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach

1.2. Organ prowadzący: Gmina Kielce

1.3. Okres sporządzenia: lipiec 2023

1.4. Cel i zakres diagnozy:

- określenie profilu społecznego uczniów, ich potrzeb i oczekiwań zawodowych, postaw wobec pracy oraz skłonności do uczenia się przez całe życie;
- określenie jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach w zawodach: technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych;
- określenie indywidualnych potrzeb w zakresie uzupełnienia oraz dopasowania metod i treści kształcenia uczniów, w tym osób ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi;
- wsparcie na rzecz doskonalenia umiejętności i kompetencji zawodowych nauczycieli kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach;
- określenie bieżących potrzeb pracodawców/partnerów społeczno-gospodarczych, ich oceny jakości kształcenia w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach w zawodach: technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych.



2. CHARAKTERYSTYKA SZKOŁY

2.1. Charakterystyka uczniów szkoły:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach jest publiczną szkołą, do której w roku szkolnym 2022/2023 uczęszczało 633 uczniów kształcących się w:

- Technikum nr 3 im. Danuty Siedzikówny „INKI” 499 (347K,152M) uczniów w zawodach: Technik technologii żywności, Technik usług kelnerskich, Technik żywienia i usług gastronomicznych
- Branżowej Szkole I stopnia Nr 3 im. Danuty Siedzikówny „INKI” 105(69K,36M) uczniów w zawodach: kucharz, kelner, cukiernik.
- Branżowej Szkole II stopnia Nr 3 29 (12K,17M) słuchaczy w zawodach: Technik technologii żywności, Technik usług kelnerskich, Technik żywienia i usług gastronomicznych

Do szkoły uczęszczają uczniowie z orzeczeniem o niepełnosprawności oraz orzeczeniem o potrzebie kształcenia specjalnego. W roku szkolnym 2022/2023 do szkoły uczęszczało:

- 6 osób z orzeczeniem o niepełnosprawności uczących się w technikum
- 13 osób z orzeczeniem o potrzebie kształcenia specjalnego uczących się w technikum
- 5 osób z orzeczeniem o niepełnosprawności uczących się w szkole branżowej
- 8 osób z orzeczeniem o potrzebie kształcenia specjalnego uczących się w szkole branżowej

Kierunki kształcenia		
Technikum	Technik technologii żywności	Chłopcy: 26 Dziewczęta: 82 Ogółem: 108
	Technik usług kelnerskich	Chłopcy: 23 Dziewczęta: 52 Ogółem: 75
	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Chłopcy: 103 Dziewczęta: 213 Ogółem: 316
Branżowa Szkoła I Stopnia	Kucharz	Chłopcy: 26 Dziewczęta: 30 Ogółem: 56
	Kelner	Chłopcy: 2 Dziewczęta: 6 Ogółem: 8



	Cukiernik	Chłopcy: 8 Dziewczęta: 33 Ogółem: 41
Branżowa Szkoła II Stopnia	Technik technologii żywności	Chłopcy: 4 Dziewczęta: 5 Ogółem: 9
	Technik usług kelnerskich	Chłopcy: 1 Dziewczęta: 2 Ogółem: 3
	Technik żywienia i usług gastronomicznych	Chłopcy: 12 Dziewczęta: 5 Ogółem: 17

Ponad 60% uczniów pobierających naukę w Technikum Nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki” mieszka na wsi. Uczniowie dojeżdżają do naszej szkoły z następujących gmin: Morawica, Daleszyce, Łągów, Chęciny, Mniów, Bieliny, Daleszyce, Zagnańsk, Sobków, Jędrzejów, Małogoszcz, Łopuszno, Masłów, Raków, Miedziana Góra, Strawczyn, Górno, Sobków. Droga do szkoły i z powrotem zajmuje im niekiedy około dwóch godzin. Większość absolwentów szkół podstawowych, którzy podejmują naukę w technikum to osoby o raczej przeciętnych zdolnościach. Świadczą o tym progi punktowe przy rekrutacji do klasy pierwszej (np. w roku 2022 średni próg punktowy w zawodzie technik usług kelnerskich wyniósł: 52,43 pkt.; w zawodzie technik technologii żywności: 89,73 pkt.; w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych: 87,84 pkt.), a w roku 2023 średni próg punktowy w zawodzie technik usług kelnerskich wyniósł: 68,65 pkt.; w zawodzie technik technologii żywności: 91,57 pkt.; w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych: 88,86 pkt.) oraz analiza wyników egzaminów po szkole podstawowej i ocen na świadectwie. Z wywiadów przeprowadzonych z wychowawcami klas oraz pedagogami wynika, że spory odsetek uczniów wychowuje się w rodzinach o trudnej sytuacji ekonomicznej. Po okresie pandemii i nauki zdalnej obserwuje się u młodzieży naszej szkoły problemy w radzeniu sobie z emocjami nawiązywaniu relacji.

2.2. Charakterystyka kadry pedagogicznej:

W roku szkolnym 2022/2023 w szkole zatrudnionych było 68 nauczycieli, w tym 51 kobiet i 17 mężczyzn. Nauczyciele przedmiotów zawodowych stanowią grupę 31 osób, w tym 20 kobiet i 11 mężczyzn. Grono pedagogiczne wg kryterium stopnia awansu podzielone jest następująco:

- nauczyciel początkujący/kontraktowy – 16 osób, w tym 10 kobiet, 6 mężczyzn;



- nauczyciel mianowany—5 osób, w tym 4 kobiety, 1 mężczyzna;
- nauczyciel dyplomowany—47 osób, w tym 37 kobiet, 10 mężczyzn.

Kadra pedagogiczna jest właściwie przygotowana i doświadczona. Wielu pedagogów ma kwalifikacje do nauczania dwóch, a nawet trzech przedmiotów. Zdecydowana większość, to czynni egzaminatorzy OKE. Aby móc efektywnie pracować, dobrze przygotować uczniów do wejścia na rynek pracy, nauczyciele stale muszą podnosić swoje kwalifikacje w zakresie nauczanych przedmiotów, nowoczesnych technologii a także metod pracy, z uczniami ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, których liczba w szkole, na przestrzeni ostatnich, stale wzrasta.

2.3. Charakterystyka i potencjał szkoły:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach, to szkoła z bogatą tradycją kształcenia zawodowego w branży gastronomicznej. Szkoła kładzie szczególny nacisk na rozwój intelektualny i fizyczny młodzieży oraz przygotowanie uczniów do profesjonalnego wykonywania zawodu. Mają oni zapewnioną praktykę zawodową w kurortach nadmorskich. Stwarza szanse zdobycia atrakcyjnego zawodu, optymalnego rozwoju dla wszystkich uczniów zgodnie z ich potrzebami i oczekiwaniami poprzez poszerzanie oferty edukacyjnej, dodatkowe zajęcia, płatne staże u pracodawców, praktyki zagraniczne (dzięki realizowanym projektom EFS). oraz możliwość rozwoju zainteresowań na zajęciach pozalekcyjnych, konkursach i olimpiadach o zasięgu ogólnopolskim i międzynarodowym. W szkole są realizowane liczne programy i przedsięwzięcia dzięki, którym uczniowie mogą rozwijać umiejętności podstawowych i przekrojowych niezbędne na rynku pracy.

Nasza szkoła 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

Technikum Nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki” to szkoła, aktywnie pozyskująca środki z Unii Europejskiej. Jesteśmy beneficjentem programu Erasmus+ (Akredytacja w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe). Zrealizowaliśmy liczne projekty finansowane z EFS, które pozwoliły, nie tylko na doposażenie bazy dydaktycznej szkoły, ale umożliwiły działania, dzięki którym uczniowie



i kadra pedagogiczna mogli podnosić swoje kompetencje zawodowe. Najważniejsze projekty zrealizowane w ostatnich pięciu latach to: „Dobre wykształcenie podstawą sukcesu w zawodzie” – wartość projektu: 1 099 359,60 zł, „Wszechstronnie wykształceni kompetentni i doświadczeni uczniowie i nauczyciele ZSPS w Kielcach” – wartość projektu: 613 362,50 zł, „Apetyt na wiedzę” – wartość projektu: 1 452 033,60 zł, „Wiedza smakuje” – wartość projektu: 930 204,70 zł.

Szkoła współpracuje z pracodawcami m.in.:

HOTELE I RESTAURACJE

- Hotel Willa Hueta, Kielce, ul. Słowackiego 25
- Przedsiębiorstwo Turystyczne Łysogóry Restauracja Victoria, Kielce, ul. Sienkiewicza78
- Hotel Tęczowy Młyn, Kielce , ul. Zakładowa 4
- Restauracja POD ŻŁOTĄ RÓŻĄ, Kielce, ul. Plac Moniuszki 7
- Hotel Binkowski , Kielce, ul. Wojciecha Szczepaniaka 42
- Restauracja Żółty Słoń, Kielce, ul. Zagnańska 49
- Fundacja Posteris Qchnia Polska, Kielce, ul. Krakowska 62
- Restauracja PoRzeczka, Kielce, ul. Solna 4b
- Creative Investment KUSA SUSHI take awal, Kielce, Plac Wolności 4
- Nowy Telegraf S.C., Kielce, ul. Narciarska 6
- Odyssey Club Hotel, Dąbrowa 3, Masłów
- S7 Hotel, Kielce ul. Przesłowa 4
- Hotel Uroczysko Spa&Wellness, Kielce, Cedzyna 44D
- Restauracja Aramis, Skarżysko- Kamienna, ul. Szkolna 13

ZAKŁADY CUKIERNICZE

- Cukiernia Świat Słodocyzy, Kielce, ul. Paderewskiego 34
- Pracownia Cukiernicza M. i H. Jamioł, Kielce, ul. Cedro Mazur 11
- Piekarnia Pod Telegrafem, Kielce, ul. P. Ściegiennego 250
- Cukiernia Słodka Tradycja Małgorzata i Ewa Chmielewskie, Kielce, ul. Duża 8
- Cukiernia Kalinka Paweł Buras, Sitkówka-Nowiny, ul. Kalinowa 4
- Cukiernia Dorotka, Kielce, Kielce, ul. Wspólna 19

3. DIAGNOZA

Przesłanką opracowania dokumentu pn.: „Diagnoza potrzeb i barier w zakresie edukacji zawodowej w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach” jest kompleksowa ocena jakości nauczania oraz infrastruktury szkolnictwa zawodowego w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach. Dokument będzie podstawą do aplikowania o środki z nowej perspektywy finansowej UE RPO WŚ na lata 2021- 2027, zwłaszcza te, przewidziane na rozwój szkolnictwa branżowego. Pozyskane środki zostaną wykorzystane na uatrakcyjnienie kształcenia zawodowego oraz



dostosowania go względem zapotrzebowania regionalnego rynku pracy poprzez organizację staży zawodowych u pracodawców, szkoleń zawodowych, zajęć dodatkowych ukierunkowanych na rozwijanie umiejętności podstawowych i przekrojowych, działania dwujęzyczne, edukację ekologiczną, zajęcia w ramach działań antydyskryminacyjnych, zajęcia psychologiczno-pedagogiczne, doradztwo zawodowe, podnoszenie kompetencji nauczycieli. Dokument został opracowany w oparciu o Wytyczne dotyczące realizacji projektów w obszarze edukacji z udziałem Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w regionalnych programach na lata 2021-2027 oraz Zintegrowaną Strategię Umiejętności 2030.

3.1 Cel badania:

Głównym celem badania było zidentyfikowanie potrzeb edukacyjnych uczniów klas: technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz potrzeb z zakresu doskonalenia zawodowego nauczycieli przedmiotów zawodowych, a także stworzenie warunków do ich zaspokojenia. Badanie było poprzedzone wcześniejszymi konsultacjami z rodziców młodzieży szkolnej, którzy zgłaszali potrzebę dostosowania umiejętności swoich dzieci do wymagań współczesnego rynku pracy.

Odpowiedzią na oczekiwania uczniów i nauczycieli będzie opracowanie projektu oraz pozyskanie funduszy na zakup wyposażenia szkoły, podniesienie jakości i atrakcyjności kształcenia poprzez realizację zajęć pozalekcyjnych, dodatkowe kursy i szkolenia dla uczniów, a także umożliwienie im odbycia staży uczniowskich u pracodawców. W wyniku tego nasi uczniowie zdobędą kompetencje oraz dodatkowe umiejętności, by w przyszłości stać się bardziej konkurencyjnymi na rynku pracy i zwiększyć swoje szanse na zatrudnienie w wybranym zawodzie. Nauczyciele uzupełnią i podniosą swoje kwalifikacje, nabędą nowe umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania pracy.

3.2 Narzędzie badawcze:

Podczas prac nad dokumentem zastosowano wywiady ankietowe przeprowadzone wśród uczniów, nauczycieli, przedsiębiorców z lokalnego rynku pracy, analizę dokumentów szkoły, wykorzystano autoewaluację w zakresie wyposażenia i kompetencji cyfrowych poprzez narzędzie SELFIE. Ponadto dokonano analizy otoczenia zewnętrznego funkcjonowania szkoły na rynku lokalnym.



Wykorzystano następujące metody badawcze:

- PAPI (Paper & Pen Personal Interview) – ankiety papierowe dla ucznia, dla nauczyciela, kwestionariusz wywiadu z dyrekcją. Dzięki zastosowaniu tej metody możliwe było poznanie rzeczywistych potrzeb uczniów oraz nauczycieli w kwestii jakości kształcenia zawodowego.
- Wywiadu CAWI (Computer Assisted Web Interviews) – wywiad telefoniczny z pracodawcami.
- Analiza wyników egzaminu zawodowego w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach w zawodach: technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych.
- Analiza istniejących danych. W ramach tej metody zostały przeanalizowane dane źródłowe pochodzące z GUS, PUP, dokumentów strategicznych regionu w zakresie: rynku pracy, gospodarki, również dane statystyczne będące w zasobach szkoły dotyczące m. in.: liczby uczniów, wyposażenia i finansowania szkoły – spis z inwentarza.

Analiza danych oraz badania ankietowe miały na celu:

- Określenie potencjału szkoły w zawodach technik: technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych (w tym zaplecza dydaktycznego, środków oraz przygotowania nauczycieli) oraz wskazanie obszarów problemowych i szans rozwojowych;
- Kompleksową ocenę wybranych obszarów działania szkoły (ze szczególnym uwzględnieniem sposobu przygotowania ucznia do podjęcia pracy) i zaproponowanie elementów wymagających poprawy bądź kontynuacji tak, aby zwiększyć w przyszłości zainteresowanie uczniów wyborem nauki w technikum gastronomicznym.
- Zacieśnienie współpracy przedsiębiorców/pracodawców ze szkołą.

3.3. Uczestnicy badania:

W badaniu wzięli udział uczniowie klas I-IV, w wieku od 15 do 19, uczący się w zawodach: technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz nauczyciele przedmiotów zawodowych.

3.4 Analiza wyników przeprowadzonego badania – uczniowie:

W Technikum Nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki” w roku szkolnym 2022/23 grupa objęta badaniem kształciła się na następujących kierunkach:



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

- technik technologii żywności - 90 (67K, 23M),
- technik usług kelnerskich - 62(42K,20M),
- technik żywienia i usług gastronomicznych - 209(140, 69M).

Pośród badanych było 13(10K,3M) osób z orzeczeniem o potrzebie kształcenia specjalnego:

- z niepełnosprawnością ruchową w tym z afazją: 2 (1K,1M),
- z autyzmem w tym z zespołem Aspergera 8 (6K,2M),
- słabowidzący: 1(1K,0M),
- słabosłyszący: 1(1K,0M),
- przewlekłe choroby: 1(1K,0M).

Chęć uczestnictwa w projekcie zadeklarowało 116 (78K,38M) uczniów. W opinii respondentów, 92%(71K,36M), najbardziej przydatne byłyby dodatkowe zajęcia rozwijające praktyczne umiejętności i kompetencje zawodowe, w tym carving 35%(31K,10M) barman 30% (20K,14M), barista 64%(50K,24M), sommelier 24%(17K,11M), szkolenia cukiernicze np. torty okolicznościowe, zdobienie ciast, desery talerzowe 52 %(42K,18M), BBQ 46%(36K,17M) zajęcia z zakresu dietetyki i dietoterapii w chorobach jelit np. planowanie jadłospisów w różnych schorzeniach 20% (16K,7M) . 78 % (63K,27M) zadeklarowało chęć udziału w płatnych stażach zawodowych. 40 %(33K, 13M) było zainteresowanych zajęciami z języków obcych, a 60% (52K,18M) zajęciami wyrównawczymi przygotowującymi do egzaminu zawodowego. 58 % (48K,19M) ankietowanych wskazało chęć udziału w indywidualnych zajęciach z doradztwa zawodowego oraz chętnie skorzystałoby ze wsparcia psychologiczno- pedagogicznego, w tym treningu asertywności. 45% (36K, 16M) chętnie wzięłoby udział w zajęciach rozwijających kompetencje emocjonalno-społeczne/antydyskryminacyjne, a 52% (44K,16M) w warsztatach ekologicznych i niemarnowania żywności.

Wg. pracodawców absolwenci szkół o profilu gastronomicznym: technik technologii żywności, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych nie zaspokajają potrzeb rynku, gdyż brakuje im doświadczenia zawodowego, samodzielności i umiejętności praktycznych, w tym obsługi profesjonalnych, nowoczesnych, urządzeń oraz dodatkowych uprawnień zdobytych np. przez dodatkowe szkolenia zawodowe. Szkoły nie dają właściwego przygotowania z powodu braku



odpowiedniej ilości zajęć praktycznych w warunkach rzeczywistych. Pracodawcy deklarują chęć współpracy ze szkołą w procesie kształcenia.

Wyniki egzaminów zawodowych w sesji letniej 2022:

- technik technologii żywności – SPC.01 (produkcja wyrobów cukierniczych) – zdawalność: szkoła – 100%, ; województwo – 100%; kraj – 91%
- technik usług kelnerskich – HGT.01 (wykonywanie usług kelnerskich) – zdawalność: szkoła – 85%, ; województwo – 82%; kraj – 90%
- technik żywienia i usług gastronomicznych - HGT.02 (przygotowanie i wydawanie dań) – zdawalność: szkoła – 89%, ; województwo – 89%; kraj – 74%

Wyniki egzaminów zawodowych w sesji zimowej 2023:

- technik technologii żywności – SPC.07 (organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych) – zdawalność: szkoła – 94%, ; województwo – 83%; kraj – 76%
- technik usług kelnerskich – HGT.11 (organizacja usług gastronomicznych) – zdawalność: szkoła – 88%, ; województwo – 88%; kraj – 91% zdawalność w szkole 88%,
- technik żywienia i usług gastronomicznych - HGT.12 (organizacja żywienia i usług gastronomicznych) zdawalność: szkoła – 62%, ; województwo – 56%; kraj – 63%

Bariery jakie wskazywali uczniowie: sytuacja materialna, jako ograniczenie w realizacji potrzeb edukacyjnych 85%(71K,30M), ograniczenia czasowe w ciągu tygodnia 24%(15K,13M); trudności z dojazdem do szkoły 32%(23K,13M), trudności w nauce 38%(30K,14M), brak zajęć dodatkowych w ofercie szkoły 32%(21K,15M), inne (praca, problemy rodzinne, obowiązki domowe) 26% (19K,11M), obawę przed podjęciem pracy zawodowej 80%(65K,28M), strach przed egzaminami zawodowymi 60%(52K,18M) Przedstawiciele żadnej z płci nie uskarżali się na nierówne traktowanie w szkole, czy ograniczony dostęp do realizowanych działań. Ze względu na możliwości organizacyjne i prawdopodobieństwo, że nie wszyscy uczniowie deklarujący uczestnictwo w projekcie przystąpią do niego, grupę docelową stanowić będzie 100(70K,30M) uczniów technikum. W projekcie wsparcie dla kobiet i mężczyzn będzie odpowiadać proporcjom płci w szkole ok. 70% K i ok. 30% M. Uczniom z orzeczeniem o niepełnosprawności, niepełnosprawność nie zakłada pełnego udziału w procesie dydaktycznym. Nie ma więc konieczności stosowania mechanizmów racjonalnych usprawnień.



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

Podstawowym kryterium decydującym o wyborze miejsca i kierunku kształcenia przez uczniów jest możliwość znalezienia zatrudnienia po ukończeniu szkoły, możliwości zarobkowe w danym zawodzie, chęć wykonywania określonego zawodu, a także szybkie nabycie uprawnień, kwalifikacji czy umiejętności potrzebnych do pracy zawodowej. Niestety nie od dziś wiadomo, że w trakcie nauki w szkołach branżowych zaniedbywany jest kontakt uczniów z rynkiem pracy. Uczniowie szkół branżowych mogliby skuteczniej wypełniać lukę na rynku pracy, w oparciu o dodatkowe możliwości jakich nie może dać w 100% szkoła. Jest to wyjście naprzeciw ważnym wyzwaniom jakimi są: zmieniający się rynek pracy i edukacji, niż demograficzny, starzenie się społeczeństwa, popyt na wykształcenie techniczne i zawodowe, społeczny wizerunek wykształcenia zawodowego, otwarcie zagranicznych rynków pracy, rozwój technologiczny. W świetle niedostatecznego przygotowania zawodowego uczniów, niepokoi fakt, że w ofercie dydaktycznej Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach prawie nie zdarzają się zajęcia pozalekcyjne, które pozwalałyby na poszerzanie wiedzy zdobytej na przedmiotach zawodowych i miały formę dodatkowych ćwiczeń praktycznych z wykorzystaniem nowoczesnej bazy. Podstawą dobrego przygotowania młodzieży do wejścia na rynek pracy jest także prowadzenie kształcenia zawodowego, a w szczególności kształcenia praktycznego we współpracy z przedsiębiorcami. Jest również jednym z najważniejszych czynników wspierających zatrudnienie absolwentów szkół branżowych. Wg danych WUP w Kielcach na koniec grudnia 2022 roku w powiatowych urzędach pracy zarejestrowanych było 28.561 osób będących w szczególnej sytuacji na rynku pracy (83,9% ogółu), w tym 15.084 kobiety (52,8%). Bezrobotni do 25 roku życia 4.402 (12,9%), w tym kobiety 2.267 (6,6%) a mężczyźni 2.135 (6,3%). Wg Barometru Zawodów 2022 w woj. świętokrzyskim kucharze należą do zawodów deficytowych. Podstawową dziedziną współpracy Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach z pracodawcami jest organizacja praktycznej nauki zawodu dla uczniów techników i szkoły branżowej. Możliwość sprawdzenia się na rzeczywistym stanowisku pracy mają wszyscy uczniowie Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach w czasie praktyk zawodowych, natomiast podczas zajęć praktycznych - już niekoniecznie. Zajęcia praktyczne odbywają się w pracowniach szkolnych, które nie są dostatecznie wyposażone w profesjonalny, nowoczesny, odpowiadający wymogom rynku pracy sprzęt.



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

- doskonalenie zawodowe w ramach doradztwa zawodowego;
- organizacja dodatkowych zajęć specjalistycznych umożliwiających uczniom uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy i umiejętności zawodowych m.in. carving, barman, barista, sommelier, BBQ, szkolenia cukiernicze, kurs sztuki niemarnowania żywności;
- warsztaty dietetyka i dietoterapia w chorobach jelit;
- edukacja w zakresie języków obcych w zakresie poszerzenia znajomości słownictwa tematycznego lub zawodowego;
- staże u przyszłych pracodawców i nauka poprzez praktykę;
- zajęcia psychologiczno-pedagogiczne;
- zajęcia z autoprezentacji;
- zajęcia ekologiczne.

3.5. Analiza wyników przeprowadzonego badania – nauczyciele:

Ankiety przeprowadzono pośród 48(40K,8M), w tym 21 (15K,6M) nauczycieli kształcenia zawodowego oraz pedagoga (1K), psychologa (1K), nauczycieli specjalistów (4K). Chęć udziału w projekcie zadeklarowało 15(9K,6M) nauczycieli. Planuje się objąć wsparciem 100% zainteresowanych. Kadra pedagogiczna, pomimo wysokich kompetencji zawodowych wyraża potrzebę i chęć dalszego doksztalcania oraz poszerzania wiedzy. Wynika to z konieczności reagowania na nowo pojawiające się potrzeby szkoły, spowodowane innowacjami w kierunkach kształcenia oraz indywidualnymi potrzebami uczniów. Badani nauczyciele wskazali następujące potrzeby w zakresie podnoszenia kwalifikacji:

Studia podyplomowe:

- Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii 2(1K,1M);
- Gastronomia i żywienie człowieka - studia kwalifikacyjne 1(1K,0M);
- Psychodietetyka – studia doskonalące 2(1K,1M);

Szkolenia i kursy:

- Warsztaty z zakresu sztuki niemarnowania żywności 5(3K,2M);
- Certyfikowany kurs: Trening Umiejętności Społecznych I i II stopnia 5 (3K,2M).



Bariery wskazane przez nauczycieli w zakresie doskonalenia zawodowego to bardzo wysokie koszty studiów podyplomowych (100%); brak dofinansowania doskonalenia ze strony pracodawcy (85%); brak odpowiedniej oferty doskonalenia zawodowego na lokalnym rynku edukacyjnym (90%); dodatkowe koszty związane z kształceniem w większych ośrodkach (95%).

Potrzeby edukacyjne nauczycieli szkoły w zakresie doskonalenia i doksztalcania w kontekście wymagań nowoczesnego kształcenia:

- Doskonalenie zawodowe w ramach doradztwa zawodowego;
- Wsparcie nauczycieli w zakresie zdobywania dodatkowych uprawnień zwiększających ich umiejętności, m.in. kurs Trening Umiejętności Społecznych, kurs sztuki niemarnowania żywności.
- Studia podyplomowe na kierunkach: Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii, Gastronomia i żywienie człowieka, Psychodietetyka

3.6. Analiza wyników przeprowadzonego badania – baza dydaktyczna szkoły:

Z ksiąg inwentarzowych i wizji lokalnej wynika, że szkoła posiada:

- warsztaty szkolne wraz z salą restauracyjną, z której oprócz uczniów i pracowników szkoły korzystają konsumenci zewnętrzni,
- pracownię obsługi konsumenta, będącą jednocześnie salą egzaminacyjną,
- pracownię cukierniczą, będącą jednocześnie salą egzaminacyjną,
- 4 pracownie technologiczne, w 2 tym będące salami egzaminacyjnymi
- pracownię analizy żywności,
- pracownię technologii żywności,
- 19 sal lekcyjnych (pracownie przedmiotowe kształcenia ogólnego)
- 2 pracownie komputerowe (wyposażone w 10/13 stanowisk komputerowych),
- 2 sale zajęć rewalidacyjnych
- 2 sale gimnastyczne
- 1 siłownię
- bibliotekę
- gabinet pedagoga



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

- gabinet psychologa
- gabinet pielęgniarki szkolnej
- pokój nauczycielski.

Szkoła stale dąży do zapewnienia uczniom jak najlepszych warunków kształcenia zawodowego i ogólnego. Ze względu na bardzo ograniczone środki finansowe przeprowadzane są tylko konieczne remonty wybranych pomieszczeń (np. wymiana posadzki na warsztatach szkolnych, malowanie ścian, utworzenie dodatkowych 2 sal lekcyjnych poprzez adaptację korytarza, wymiana drzwi wejściowych do budynku szkoły, częściowy remont sali gimnastycznej). Budynek, w którym funkcjonuje szkoła jest przestronny. Infrastruktura techniczna, przede wszystkim wodno-kanalizacyjna i elektryczna, jest bardzo awaryjna a sieć internetowa nie jest w stanie sprostać wymaganiom. Sala gimnastyczna nie spełnia wymagań SANEPID. Na przestrzeni ostatnich lat szkoła w ramach realizowanych projektów współfinansowanych przez Unię Europejską została wyposażona w pomoce dydaktyczne niezbędne do prowadzenia nowoczesnego kształcenia w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności, technik usług kelnerskich. Zakupiono komputery i laptopy do dwóch pracowni informatycznych oraz zestawy interaktywne, monitory interaktywne, rzutniki do niektórych sal lekcyjnych. Jednak potrzeby w tym zakresie nadal są znaczące, ponieważ sprzęt intensywnie użytkowany często ulega awariom i dość szybko się starzeje ze względu na postęp technologiczny a szkoła nie posiada wystarczających środków finansowych.

Nauczyciele oceniając wyposażenie niezbędne do realizacji projektu, stwierdzili braki w wyposażeniu sal lekcyjnych oraz pracowni technologicznych. Do prowadzenia zajęć na zakładanym poziomie brakuje: sprzętu komputerowego, wyposażenia sali do zajęć psychologiczno-pedagogicznych w meble przystosowane dla uczniów o specjalnych potrzebach oraz nowoczesnych pomocy i sprzętu, stref relaksu na korytarzach szkolnych. W pracowniach technologicznych brakuje drobnego sprzętu gastronomicznego (np. zastawa stołowa, garnki, miski, rondle, miksery, blachy do pieczenia, roboty kuchenne, deski do krojenia, termosy, warniki) oraz szafek do przechowywania sprzętu. Analizując informacje pozyskane od nauczycieli nauczycieli można stwierdzić, iż wyposażenie pracowni jest zgodne z podstawą programową dla zawodów, lecz stale wymaga uzupełniania i unowocześniania. Profesjonalny i nowoczesny sprzęt pozwoli na spełnianie potrzeb coraz bardziej wymagającego rynku pracy, co zwiększy poziom kwalifikacji naszych uczniów.



• **Potrzeby szkoły w zakresie doposażenia:**

- doposażenie 2 pracowni gastronomicznych w drobny sprzęt gastronomiczny oraz szafki do jego przechowywania;
- doposażenie 2 sal językowych w monitory interaktywne i laptopy;
- wyposażenie sal zajęć rewalidacyjnych w nowoczesne meble relaksacyjne oraz sprzęt specjalistyczny (m.in. słuchawki wyciszające, okulary relaksacyjne, lupy cyfrowe elektroniczne);
- stworzenie strefy relaksu i odpoczynku dla uczniów

4. Wnioski

W obszarze dydaktyki i poziomu nauczania zawodowego: trudności w nauce wpływające na poziom nauczania, dysfunkcje, trudna sytuacja materialna uczniów i uczennic to najpoważniejsze problemy szkoły. Szansą na poprawienie tego stanu są działania podejmowane przez szkołę w kierunku organizowania dodatkowych zajęć, uatrakcyjniania programu nauczania, osiągnięcie wysokiego poziomu przygotowania merytorycznego oraz dobrego profesjonalnego przygotowania uczniów do wymogów rynku pracy. W obszarze zarządzania i organizacji pracy szkoły: braki w wyposażeniu klasopracowni, które mają wpływ właściwe przygotowanie merytoryczne uczniów. Szansą na poprawienie bazy dydaktycznej jest aplikacja o środki zewnętrzne na modernizację i doposażenie szkoły, ponieważ środki przeznaczone na oświatę są niewystarczające.

Rekomendacje:

- Zwiększenie kompetencji nauczycieli, w tym nauczycieli przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach;
- Zwiększenie kompetencji uczniów, jako przyszłych uczestników rynku pracy oraz poprawa wyników egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe poprzez wdrożenie nowoczesnych metod nauczania;
- Doposażenie szkoły i wdrażanie innowacyjnych metod nauczania poprzez zwiększenie aktywności w pozyskiwaniu funduszy zewnętrznych;
- Zacieśnienie współpracy Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach z partnerami z otoczenia społeczno-gospodarczego (pracodawcami i instytucjami rynku pracy).

Sporządził:

DYREKTOR
Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego
w Kielcach
mgr Małgorzata Banasik-Rusak

Zatwierdził:

URZĄD MIASTA KIELCE **DYREKTOR**
Wydziału Edukacji, Kultury i Sportu 15
mgr Piotr Łojek