

INDYWIDUALNA DIAGNOZA SZKOŁY

Szkoły w Kazimierzy Wielkiej

2022-2025

I. Ocena stanu faktycznego szkoły:

1. Demografia

Szkoły ZDZ w Kazimierzy Wielkiej blisko 30 lat działają na lokalnym rynku szkolnictwa.

Posiadamy:

- Niepubliczne Technikum,
- Niepubliczną Branżową Szkołę I Stopnia,
- Niepubliczną Branżową Szkołę II Stopnia,
- Niepubliczną Szkołę Policealną,
- Niepubliczne Liceum Ogólnokształcące,

W Szkołach ZDZ w Kazimierzy Wielkiej w roku 2023/2024 uczy się łącznie 170.

2. Warunki lokalowe

Mocne strony	Słabe strony
<p>Szkoła posiada:</p> <ul style="list-style-type: none">• przestronne i jasne sale do kształcenia ogólnego w dużej części wyposażone w sprzęt multimedialny• pracownia komputerowa wyposażona• w tablice multimedialną, projektor multimedialny, rzutnik, komputery stacjonarne i laptopy)• bogato wyposażoną pracownię gastronomiczną• dobrze wyposażony poligon budowlany• szatnię z indywidualnymi szafkami	<p>Szkoła nie posiada:</p> <ul style="list-style-type: none">• sali gimnastycznej i boiska,• brak wykwalifikowanej kadry do prowadzenia zajęć praktycznych,

3. Współpraca z lokalną społecznością, samorządem, pracodawcami, rodzicami.

Szkoły ZDZ w Kazimierzy Wielkiej uczestniczą w życiu lokalnej społeczności poprzez udział w uroczystościach i świętach. Współpracują ze Szkołami Podstawowymi uczestnicząc w organizowanych przez szkoły imprezach, wydarzeniach tym samym promując naszą szkołę. Czynnie współpracują z lokalnymi pracodawcami, zakładami pracy w zakresie organizowania dla uczniów zajęć praktycznych i praktyk zawodowych.

Mocne strony	Słabe strony
<ul style="list-style-type: none"> • Szkoła angażuje się w życie lokalnej społeczności poprzez czynny udział w lokalnych imprezach kulturalnych oraz akcjach charytatywnych – Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy, Szlachetna Paczka i inne lokalne • Dobra współpraca z lokalną społecznością pod względem uczestnictwa w organizacji uroczystości lokalnych. Uczestnictwo w życiu miasta i powiatu. • Duże zaangażowanie w kształcenie uczniów z dysfunkcjami. • Bieżące informowanie o zmieniającej się i ciężkiej sytuacji materialnej lub problemach wychowawczych występujących w domach rodzinnych uczniów i przekazywanie odpowiednim instytucjom. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt małe zaangażowanie pracodawców w uczestnictwo w spotkaniach z rodzicami i uczniami w celu wspomagania preorientacji zawodowej. • Część rodziców nie kontaktuje się ze Szkołą, kontakt z nimi jest utrudniony. • Znikomy udział otoczenia biznesu w życiu szkół zawodowych.

4. Konkurencyjność na lokalnym rynku

Na lokalnym rynku funkcjonuje wiele Szkół (publicznych i prywatnych) kształcących na tych samych kierunkach jakie funkcjonują w naszych Szkołach. Nasze Szkoły mogą wyróżnić się na tle innych oferując uczniom dodatkowe szkolenia/kursy zawodowe w tym realizowane w dużej części w ramach środków unijnych.

Atutem na lokalnym rynku edukacyjnym jest indywidualne podejście do ucznia, baza lokalowa, bogata oferta edukacyjna i realizacja wielu projektów edukacyjno-zawodowych z funduszy zewnętrznych. Rodzice dostrzegają zaangażowanie w proces wychowawczy oraz korzyści płynące z indywidualizacji procesu nauczania. Uczniowie, którzy w poprzednich Szkołach mieli kłopoty z nauką odnajdują swoje powołanie w innych zadaniach np. organizacyjnych podczas różnego rodzaju akademii, dostrzegamy nawet niewielkie sukcesy edukacyjne każdego ucznia. Pozwala to na polubienie szkoły i nauki oraz tworzenie pozytywnego obrazu Szkoły wśród rówieśników.

Mocne strony	Słabe strony
<ul style="list-style-type: none"> • Mało liczne klasy. • Indywidualne podejście do uczniów. • Ciekawa i na bieżąco aktualizowana i zgodna z wymaganiami rynku pracy oferta edukacyjna, • możliwość zdobycia dodatkowych kompetencji i kwalifikacji zawodowych dla uczniów/uczennic. • Szeroka gama zajęć dodatkowych w ramach projektów unijnych. 	<ul style="list-style-type: none"> • Problemy psychologiczne uczniów. • Trudna sytuacja ekonomiczna części społeczności uczniowskiej.

5. Oferta kształcenia szkolnego oraz zajęć pozaszkolnych, dodatkowych.

Mocne strony	Słabe strony
<ul style="list-style-type: none"> • Organizowanie zajęć dodatkowych dla uczniów dostosowanych do profilu kształcenia głównie w ramach realizowanych projektów, w tym z RPO WŚ. • Zajęcia przygotowujące do egzaminu zawodowego oraz wyrównawcze z języka polskiego i matematyki. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ograniczenia finansowe w organizowaniu profesjonalnych szkoleń zawodowych.

6. Jakie są szkolne zwyczaje i tradycje

- Uroczyste apele szkolne z okazji świąt państwowych i ważnych uroczystości.
- Udział w imprezach organizowanych na terenie powiatu.
- Aktywny coroczny udział wolontariuszy w WOŚP i Szlachetna paczka
- Organizowanie Jasełek w szkole.
- Wigilia szkolna i klasowa.
- Wspólne celebrowanie obchodów świąt narodowych.

- Składanie zniczy z okazji święta zmarłych nauczycielom spoczywającym na kazimierskim cmentarzu,
- Udział w Kiermaszu Bożonarodzeniowym i Wielkanocnym,

7. Jak kształtują się relacje między uczniami, nauczycielami i rodzicami?

Na podstawie ankiet prowadzonych wśród uczniów naszych Szkół widać, że w relacjach między uczniami są pozytywne. Klasy są zgrane, a uczniowie pomagają sobie wzajemnie. Ewentualne konflikty są na bieżąco wyjaśniane.

W relacjach między uczniami i nauczycielami widać tendencję wyraźnie ukierunkowanego zaufania. Uczniowie mają dobry kontakt z nauczycielami, ale jako osoby do których mają zaufanie i mogą zwrócić się o pomoc wymieniają wychowawców, pedagoga szkolnego oraz dyrektora szkoły. Dyrekcja szkoły stara się wprowadzać atmosferę zaufania i otwartości.

Rodzice są w kontakcie z wychowawcami, uczestniczą też w uroczystościach szkolnych. Są przez dyrekcję szkoły na bieżąco informowani o inicjatywach realizowanych w szkole np. wszelkich uroczystościach, konkursach, realizacji projektów wspieranych przez fundusze zewnętrzne m.in. z następujących programów:

- Erasmus+,
- Ponadnarodowa Mobilność Uczniów,
- POWER,

Mocne strony	Słabe strony
<p>Nauczyciele diagnozują możliwości edukacyjne i społeczne swoich uczniów poprzez</p> <ul style="list-style-type: none"> • obserwację uczniów, • rozmowy indywidualne z uczniami, • bieżące ocenianie, • wysokie wyniki sprawdzianów zewnętrznych <p><u>Nauczyciele dostosowują metody i formy pracy z uczniem podejmując działania:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • problemy we współpracy części rodziców ze Szkołą. • uczniowie wymagają integracji wewnątrz klas oraz między klasami oraz z kadrą pedagogiczną.

<ul style="list-style-type: none"> • wydłużanie czasu pracy ucznia, • dzielenie materiału na mniejsze partie, • zwiększenie liczby ćwiczeń i powtórzeń materiału, • zastosowanie dodatkowych środków dydaktycznych i środków technicznych, • stosowanie zróżnicowanych kart zadań do samodzielnego rozwiązania, • stała współpraca z pedagogiem i psychologiem szkolnym, <u>Nauczyciele podejmują starania, by uczeń miał poczucie sukcesu na miarę swoich możliwości.</u> • Organizują zajęcia pozalekcyjne i pozaszkolne, • Organizują konkursy, w których uczniowie mogą rozwijać swoje indywidualne umiejętności, • Organizują konsultacje indywidualne z uczniami, 	
--	--

8. Jak wygląda otoczenie szkoły

Budynek, w którym mieści się siedziba Szkół ZDZ w Kazimierzy Wielkiej jest własnością ZDZ w Kielcach. Budynek usytuowany jest przy ul. Kolejowej 27. Wokół budynku szkoły znajduje się sklep spożywczy oraz parking dla pracowników szkoły. Obok budynku szkoły znajduje się poligon budowlany gdzie odbywają się zajęcia praktyczne.

Mocne strony	Słabe strony
<ul style="list-style-type: none"> • Budynek dobrze widoczny na tle otoczenia, 	

<ul style="list-style-type: none"> • Budynek dostosowany architektonicznie do osób z niepełnosprawnościami, • Ławeczki do wykorzystania przez uczniów podczas przerw. 	
---	--

9. Promocja szkoły

- Aktywna strona internetowa oraz profile w mediach społecznościowych - Facebook, Instagram.
- Realizacja edukacyjnych projektów unijnych wzbogacających ofertę edukacyjną szkoły.
- Organizacja staży zagranicznych w ramach programu Erasmus+.
- Udział w zawodach sportowych.
- Udział w konkursach wewnętrznych i zewnętrznych.
- Organizacja Dni Otwartych Szkoły.
- Uczestnictwo w akcjach charytatywnych: Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy, Szlachetna Paczka.

II Zasoby ludzkie.

1. Kadra dydaktyczna.

Naszą kadrę stanowią przede wszystkim nauczyciele, których głównym miejscem pracy są inne szkoły na terenie Kazimierzy Wielkiej oraz powiatu. Obecnie w jednostce jest zatrudnionych 30 osób, w tym w ramach umowy o pracę 25 osób i na umowę zlecenie 5 osób.

2. Wykształcenie nauczycieli.

Nauczyciele posiadają wykształcenie odpowiednie do prowadzenia poszczególnych zajęć. Są to nauczyciele kontraktowi, mianowani i dyplomowani.

3. Doświadczenie, kwalifikacje i kompetencje zawodowe (egzaminatorzy itp.)

Każdy z nauczycieli w miarę własnych potrzeb i możliwości korzysta z dodatkowych szkoleń i warsztatów. Mamy świadomość jak istotne jest inwestowanie w kadry, szczególnie takie, które pracują z młodymi ludźmi.

4. Motywacja.

Kwalifikacje i predyspozycje zatrudnionych nauczycieli (obecnie)	Propozycja szkoleń
Wszyscy zatrudnieni nauczyciele posiadają odpowiednie kwalifikacje do nauczanego przez nich przedmiotu. Wszyscy nauczyciele chętnie biorą udział w różnych formach doskonalenia.	Szkolenia dla nauczycieli z zakresu rozwijania wśród uczniów kompetencji kluczowych, podnoszenia kwalifikacji zawodowych oraz rozwijania umiejętności uniwersalnych.
	Możliwość udziału w szkoleniach w ramach realizacji projektów dofinansowanych z funduszy zewnętrznych.
	Motywowanie uczniów do nauki poprzez zdobywanie wiedzy w zakresie stosowania nowych metod kształcenia.
	Stosowanie metod aktywizujących na lekcjach, w tym wykorzystywaniu narzędzi i metod edukacji poza formalnej.

III Wyposażenie szkoły, warunki lokalowe.

1. Czy Szkoła posiada własną bazę lokalową.

Centrum Kształcenia Zawodowego i Szkoły w Kazimierzy Wielkiej dysponują własną bazą dydaktyczną. Składa się z budynku dydaktycznego o powierzchni 828,95 m² (w tym piwnica) oraz poligonu budowlanego o powierzchni 360,50 m². Budynek jest częściowo przystosowany do osób niepełnosprawnych.

W budynku dydaktycznym znajduje się: sekretariat szkoły, gabinet dyrektora szkoły, biuro kursów, pokój nauczycielski, pracownia gastronomiczna w skład której wchodzi sala konsumencka, pracownia informatyczna, 7 sal wykładowych oraz toalety na każdym piętrze, szatnia uczniowska oraz kotłownia.

Poligon budowlany jest przystosowany do przeprowadzania zajęć budowlanych. Znajdują się w nim: hala budowlana, sala wykładowa, szatnie uczniowskie, toalety, sanitariaty uczniowskie, pokój instruktorów.

2. Pracownie dydaktyczne

Szkoły w Kazimierzy Wielkiej posiadają:

1. Pracownia komputerowa,
2. Pracownia gastronomiczna,
3. Poligon budowlany

3. Pomoce dydaktyczne

- tablice multimedialne,
- projektory, rzutniki,
- ekrany,
- laptopy,
- komputery stacjonarne,
- tablice interaktywne,
- sprzęt fryzjerski, gastronomiczny, kosmetyczny,
- sprzęt sportowy (maty, bieżnie, rowery, wiosła, hantle, piłki do fitness).

4. Czy są w szkole i poza nią miejsca, z których możecie korzystać?

Pracownie kształcenia ogólnego i zawodowego	Doposażenie pracowni, zakup nowego sprzętu, pomocy dydaktycznych
<p>- sala gimnastyczna i hala sportowa wynajmowane w Kazimierskim Ośrodku Kultury,</p> <p>- basen,</p> <p>- biblioteka,</p> <p>- siedziby zaprzyjaźnionych organizacji pozarządowych np. Świętokrzyskie Centrum Wolontariatu.</p>	<p>Szkoła na bieżąco monitoruje poprzez cykliczny Spis Inwentarza aktualny stan doposażenie pracowni komputerowej, gastronomicznej i poligonu budowlanego uwzględniając ciągłą eksploatację sprzętu oraz dostosowania do oczekiwań rynku pracy. Ponadto w IDSZ uwzględnione są potrzeby na prowadzonych kierunkach zawodowych w związku z organizacją i przeprowadzeniem egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie.</p> <p>Jednocześnie Szkoła stara się o rozwój</p>

	<p>nie tylko zawodowy, ale również osobisty uczniów i nauczycieli poprzez ścisłą współpracę z samorządem szkolnym, kołami zainteresowań i radą pedagogiczną w aspekcie potrzeb i oczekiwań w zakresie niezbędnych pomocy dydaktycznych i materiałów biurowych niezbędnych do realizacji wyznaczonych celów organizacji działających w ramach szkoły.</p>
--	--

**INDYWIDUALNA DIAGNOZA
NIEPUBLICZNE TECHNIKUM W KAZIMIERZY
WIELKIEJ ZDZ W KIELCACH**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH**

UCZNIOWIE

- I. **Charakterystyka grupy badawczej** Łączna liczba uczniów i uczennic kształcących się na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych w Niepublicznym Technikum w Kazimierzy Wielkiej Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach wynosi 89 osoby,
w tym 17 chłopców (2023/2024). Wśród uczniów kształcących się w ww. zawodzie jest 6 uczniów z orzeczeniem o potrzebie kształcenia specjalnego:

Liczba uczniów i uczennic w podziale na klasy:

		Dziewczęta	Chłopcy	Łącznie
Niepubliczne Technikum w Kazimierzy Wielkiej – technik budownictwa	Klasa I	18	5	23
	Klasa II G	24	8	32
	Klasa III	11	0	11
	Klasa IV	10	1	11
	Klasa V	9	3	12

Duża część badanych uczniów mieszka na wsi, z których większość dojeżdża do szkoły ponad 15 km. Na utrzymaniu rodziców jest średnio 2 dzieci, większość to uczące się. Ok. 36% pochodzi z rodzin wielodzietnych. 30 % uczniów i uczennic ocenia sytuację materialną swojej rodziny jako trudną, głównie ze względu na niskie dochody lub bezrobocie w rodzinie i/lub korzysta z pomocy społecznej.

Badanie wykształcenia wśród rodziców pokazuje, iż najliczniejszą grupę stanowią rodzice z wykształceniem zawodowym – prawie 70%. Wykształcenie średnie deklaruje 25%, natomiast wyższe niecałe 5%.

II. Badanie wyników w nauce

Średnia ocen uczniów i uczennic na badanym kierunku w roku szkolnym 2023/2024 wyniosła 3,71.

Najniższe wyniki nauczania wystąpiły na przedmiotach: matematyka, język polski,

W zakresie przedmiotów ogólnokształcących, co czwarty uczeń zgłasza trudności z matematyką (24%). Na drugim miejscu znajduje się język polski – 21%. Język angielski sprawia problem 17% uczniów. Z płatnych korepetycji korzysta jedynie 4% uczniów.

III. Identyfikacja kluczowych problemów i potrzeb uczniów w kontekście osiągnięć edukacyjnych oraz szans absolwentów na rynku pracy

W wyniku badań przeprowadzonych wśród uczniów/uczennic, nauczycieli, rodziców i współpracujących ze szkołą pracodawców, wskazano główne obszary problemowe wymagające interwencji w celu zwiększenia poziomu osiągnięć edukacyjnych uczniów kształcących się na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych, a także zwiększenia szans absolwentów tego kierunku na lokalnym, krajowym i międzynarodowym rynku pracy.

1. Kompetencje kluczowe i umiejętności uniwersalne uczniów

Kompetencje kluczowe i umiejętności uniwersalne stanowią połączenie wiedzy, umiejętności i postaw niezbędnych do zatrudnienia, samorealizacji i rozwoju osobistego, integracji społecznej, a także bycia aktywnym obywatelem. Odgrywają one szczególnie istotną rolę w życiu każdego człowieka zarówno w procesie uczenia się, aktywności społecznej, jak i zawodowej. Ze względu na bardzo szeroki zakres kompetencji kluczowych, trudności uczniów w tym zakresie są bardzo zróżnicowane w zależności od specyficznych, indywidualnych uwarunkowań psychospołecznych każdej osoby. Niemniej jednak, większość nauczycieli, rodziców oraz samych uczniów jako problematyczny wskazuje zbyt niski poziom kompetencji społecznych, umiejętności efektywnej komunikacji oraz pracy zespołowej. Według dużej części badanych nauczycieli jedną z głównych przyczyn tego stanu rzeczy są uzależnienia technologiczne wśród młodzieży. Ponad 50% spośród badanych uczniów nie wyobraża sobie codziennego życia bez smartfona, skutki z niewłaściwego korzystania z telefonu oprócz zaburzeń w sferze kontaktów międzyludzkich i niskiego poziomu kompetencji społecznych, to m.in.: zaburzenia funkcji poznawczych, przemęczenie, obniżony nastrój, drżenie rąk, agresja, zaburzenia emocjonalne.

Innym problemem jest brak umiejętności autoprezentacji i wystąpień publicznych. Większość uczniów przyznaje, że najbardziej stresującym momentem w procesie poszukiwania pracy w przyszłości wydaje im się rozmowa kwalifikacyjna, wymieniając jednocześnie brak tych umiejętności jako jedne ze swoich najsłabszych stron.

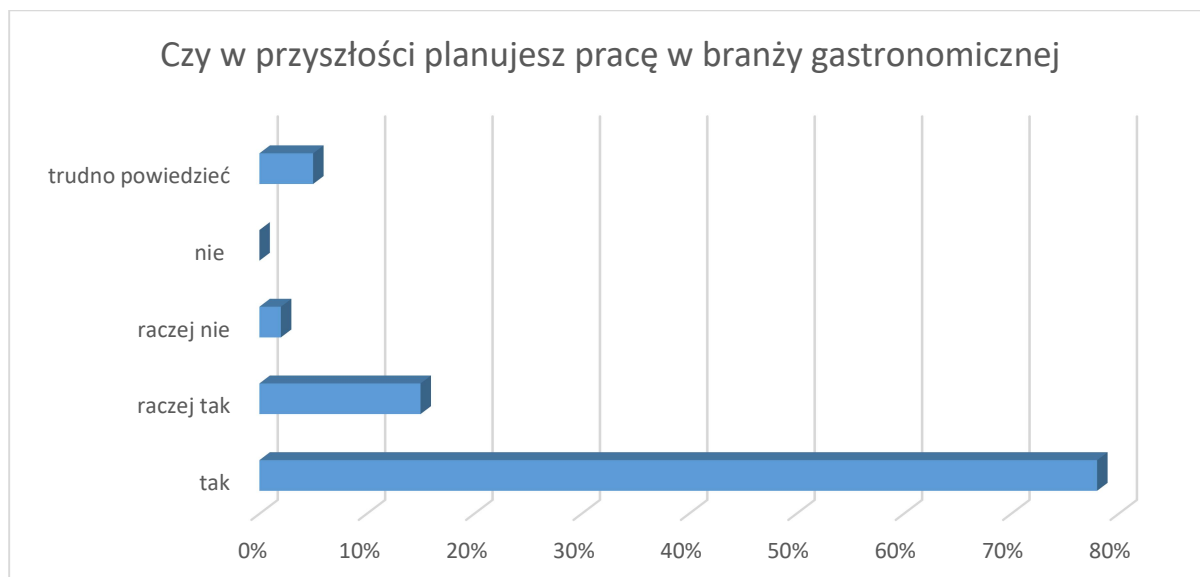
2. Orientacja zawodowa

Wnioski z pogłębionych wywiadów przeprowadzonych z uczniami, nauczycielami i rodzicami oraz wyniki przeprowadzonych ankiet jednoznacznie wskazują, że niezbędne jest zapewnienie dostępu do nowoczesnego, profesjonalnego doradztwa zawodowego. Aż 81% badanych uczniów i uczennic zgłosiło, że oczekuje fachowej pomocy w zakresie doradztwa zawodowego. Tyle samo jest zdania, że wysokiej jakości poradnictwo zawodowe może pomóc im w znalezieniu zatrudnienia w przyszłości.

Uczniowie słabo rozpoznają własne predyspozycje zawodowe, nie mają sprecyzowanej ścieżki edukacyjno-zawodowej, brakuje im też wiedzy na temat możliwości kształcenia, a także

na temat rynku pracy.

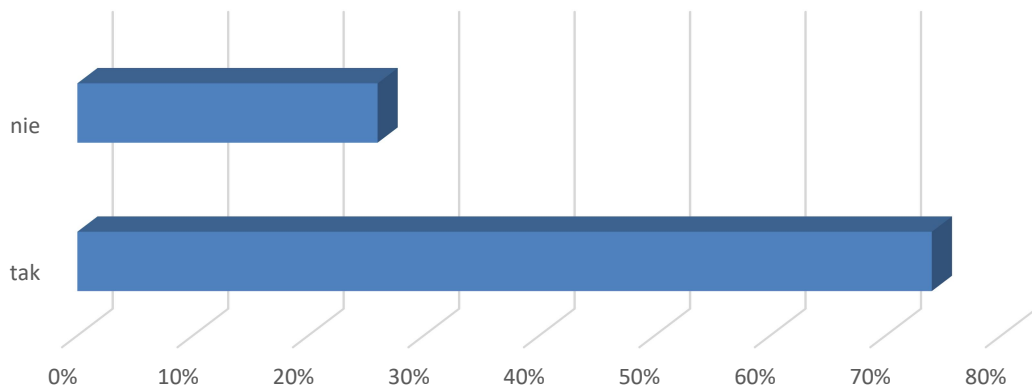
Wyniki badań:



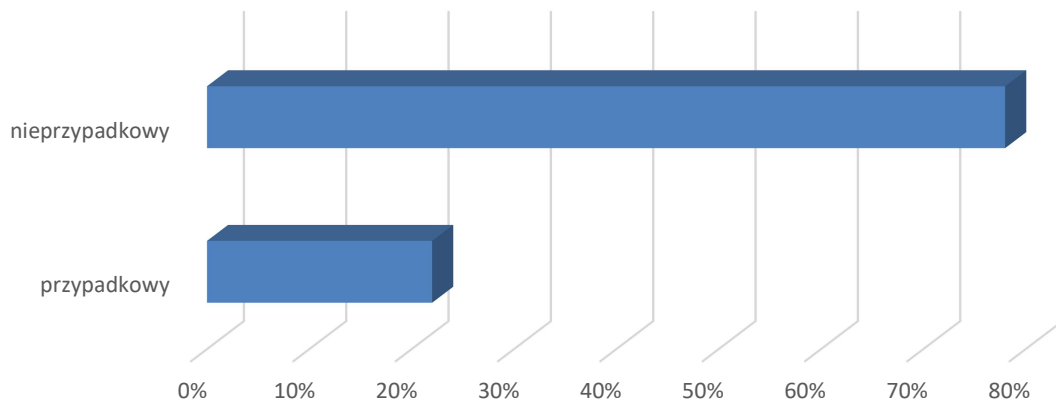
Czym kierowałeś/ kierowałaś się wybierając kierunek kształcenia



Czy uważasz, że doradca zawodowy może pomóc Ci w wyborze dalszej ścieżki edukacyjno-zawodowej?



Czy wybór kierunku kształcenia dziecka ocenia Pan/ Pani jako przypadkowy czy nieprzypadkowy?



3. Jakość oferowanego kształcenia zawodowego

Efektywność kształcenia na przedmiotach zawodowych oceniana jest dosyć nisko przez samych uczniów, a także pracodawców z branży. 60% uczniów uważa, że zajęcia praktyczne dobrze przygotowują ich do pracy w zawodzie. Pozostali jako główne przyczyny, dla których ich oczekiwania w stosunku do kształcenia w ramach przedmiotów zawodowych podają niską atrakcyjność zajęć, przestarzały program nauczania, brak nowinek branżowych, brak możliwości poznania nowoczesnych trendów, zbyt dużo teorii, zbyt mało zajęć praktycznych, przestarzałe wyposażenie pracowni (ankieta wielokrotnego wyboru).



Na podstawie pogłębionych wywiadów z uczniami, nauczycielami i pracodawcami sporządzono analizę potrzeb w zakresie dodatkowych szkoleń/ kursów branżowych:

Kursy branżowe gastronomiczne:

Kelner

Kurs sushi

Ryby i owoce morza

Pizzaiolo

Kurs carvingu

Zarządzanie restauracją

Barista

Kuchnia molekularna

Zero waste

Sommelier

Molekularna kuchnia włoska

Techniki cukiernicze fit/eko

Nowoczesne techniki kulinarne

Marketing restauracyjny

Kształcenie dualne w technikum na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych to innowacyjny model edukacji, który łączy naukę teoretyczną w szkole z praktycznym doświadczeniem zdobywanym w zakładach prac.

Kształcenie dualne polega na równoczesnym kształceniu teoretycznym i praktycznym. Uczniowie spędzają określoną część tygodnia w szkole, a pozostałą część w miejscach pracy, takich jak restauracje, hotele, firmy cateringowe czy zakłady przetwórstwa spożywczego. Taki model edukacji pozwala na zdobycie zarówno wiedzy teoretycznej, jak i praktycznych umiejętności niezbędnych w zawodzie.

1. Zajęcia teoretyczne:

- Przedmioty zawodowe: Technologia gastronomiczna, dietetyka, higiena i bezpieczeństwo żywności, organizacja usług gastronomicznych, zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym.
- Przedmioty ogólnokształcące: Matematyka, język polski, język obcy, chemia, biologia, informatyka, edukacja dla bezpieczeństwa.

2. Praktyki zawodowe:

- Miejsca praktyk: Restauracje, hotele, firmy cateringowe, piekarnie, cukiernie, zakłady przetwórstwa spożywczego.
- Zakres obowiązków: Przygotowywanie potraw, obsługa klienta, zarządzanie zapasami, organizacja pracy w kuchni, obsługa urządzeń gastronomicznych, przestrzeganie norm sanitarnych i bezpieczeństwa.

Korzyści z kształcenia dualnego

1. Praktyczne umiejętności: Uczniowie zdobywają umiejętności, które mogą od razu zastosować w praktyce.
2. Bezpośrednie doświadczenie zawodowe: Pozwala na lepsze zrozumienie realiów pracy w gastronomii.
3. Lepsze perspektywy zawodowe: Absolwenci są lepiej przygotowani do wejścia na rynek pracy i często mają większe szanse na zatrudnienie.
4. Rozwój zawodowy: Uczniowie mogą szybciej rozwijać swoje umiejętności zawodowe, co zwiększa ich atrakcyjność dla pracodawców.
5. Sieć kontaktów: Możliwość nawiązania kontaktów zawodowych, które mogą być przydatne w przyszłej karierze.

Wyzwania kształcenia dualnego

1. Balansowanie nauki i pracy: Uczniowie muszą umiejętnie zarządzać czasem, aby pogodzić obowiązki szkolne z pracą.
2. Wysokie wymagania: Pracodawcy oczekują od uczniów zaangażowania, odpowiedzialności i profesjonalizmu.
3. Zróżnicowana jakość praktyk: Jakość zdobywanego doświadczenia może się różnić w zależności od miejsca praktyk i podejścia pracodawcy.

Podsumowanie

Kształcenie dualne w technikum na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych jest efektywnym sposobem na przygotowanie uczniów do pracy w dynamicznie rozwijającej się branży gastronomicznej. Umożliwia zdobycie wszechstronnych umiejętności oraz praktycznego doświadczenia, co znacząco zwiększa szanse na sukces zawodowy po ukończeniu szkoły.

**INDYWIDUALNA DIAGNOZA
NIEPUBLICZNE TECHNIKUM W KAZIMIERZY
WIELKIEJ ZDZ W KIELCACH**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH**

NAUCZYCIELE I NAUCZYCIELKI, W TYM ON

Łączna liczba nauczycieli/ek uczących w Niepublicznym Technikum w Kazimierzy Wielkiej Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach wynosi 10 (7K 3M). Wśród zatrudnionych na umowę o pracę nauczycieli w ww. zawodzie nie ma osób niepełnosprawnościami.

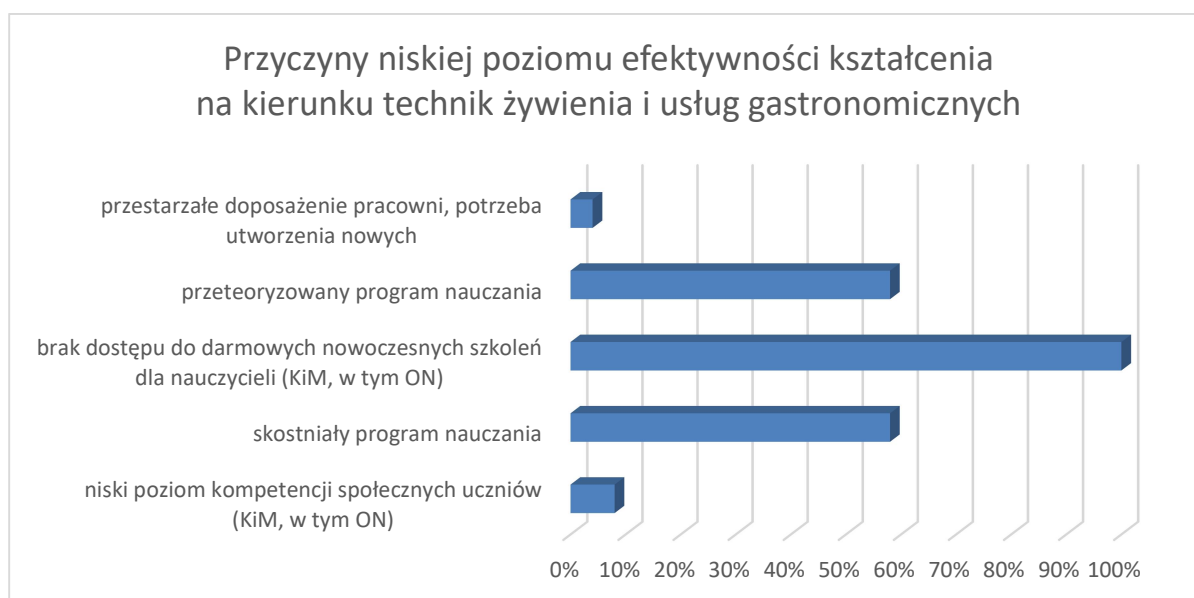
I. Doskonalenie zawodowe nauczycieli

W wyniku wywiadów pogłębionych przeprowadzonych ze wszystkimi nauczycielami zawodu zatrudnionymi w Technikum w Kazimierzy Wielkiej ZDZ w Kielcach na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych, okazało się, że 66% grupy badawczej wyraża chęć i gotowość uczestniczenia w dodatkowych formach doskonalenia zawodowego w postaci nowoczesnych szkoleń i kursów branżowych. Brak dostępu do takich szkoleń wszyscy wskazują jako jedną z głównych barier przed własnym rozwojem zawodowym i przyczynę braku korelacji pomiędzy kształceniem zawodowym, a potrzebami współczesnego rynku pracy. Żaden z badanych nauczycieli/ nauczycielek nie uczestniczył w żadnym szkoleniu branżowym w ciągu ostatnich 3 lat, głównie z powodu braku dostępności bezpłatnych szkoleń lub zbyt wysokich cen szkoleń płatnych (bariera finansowa – 100% wskazań). Aby przygotować uczniów do wykonywania zawodu na stanowisku pracy w nowoczesnych realiach, nauczyciele zawodu sami muszą posiadać kompetencje i doświadczenie w zakresie pracy w branży gastronomicznej. Tymczasem, 100% nauczycieli w NT ZDZ w Kielcach przyznaje, że brak im kompetencji w zakresie nowoczesnych technologii związanych z nauczaniem zawodem, a praktykę zawodową w rzeczywistym środowisku pracy większość zdobyła wiele lat temu.

Wszyscy badani zgodzili się, że przygotowanie oferty doskonalenia zawodowego umożliwiającego nauczycielom podniesienie umiejętności branżowych jest niezbędne.

III. Analiza efektów kształcenia

Ocena na podstawie opinii nauczycieli (8K 2M) kształcących w Technikum o kierunku: technik żywienia i usług gastronomicznych.



IV. Współpraca z rynkiem pracy

Badani nauczyciele (2K) są również zgodni, że współpraca pomiędzy szkołą, a przedsiębiorcami jest zbyt słaba, wskazując jednocześnie ten fakt jako jedną z głównych przyczyn niedostosowania kształcenia zawodowego do potrzeb pracodawców z branży gastronomicznej. 100% z grupy badawczej uważa, że rola i waga nauczycieli w tej współpracy jest niedoceniana. Nauczyciele oczekują ściślejszej współpracy na linii szkoła-pracodawca, np. w zakresie możliwości konsultowania tworzonych programów nauczania, odbywania wizyt studyjnych i wymiany doświadczeń.

INDYWIDUALNA DIAGNOZA
NIEPUBLICZNE TECHNIKUM W KAZIMIERZY
WIELKIEJ ZDZ W KIELCACH

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH**

PRACOWNIA GASTRONOMICZNA

ANALIZA POTRZEB:

- ŚRODKI TRWAŁE
- NARZĘDZIA
- INSTRUMENTY
- DROBNY SPRZĘT
- MATERIAŁY ZUŻYWALNE

Lp.	Szczegółowy opis narzędzi i sprzętu	Ilość/szt.
1.	Zmywarka kapturowa do naczyń z dozownikiem i pompą spustową	1
2.	Forma ze stali nierdzewnej do babki/ budyniu z tuleją poj. 1 l	3
3.	Światłówka do lampy owadobójczej HENDI 270004	2
4.	Garnek niski z pokrywką poj. 1,5 l Hendi	3
5.	Patelnia do grillowania - ryflowana	2
6.	Patelnia WOK	2
7.	Pojemnik stalowy GN 2/3 wys. 100 mm	2
8.	Pojemnik stalowy GN 2/3 wys. 65 mm	2
9.	Pojemnik stalowy GN 2/3 wys. 40 mm	2
10.	Pokrywka do pojemnika GN 2/3	3
11.	Szczypce do ślimaków - dł. 170 mm	2
12.	Widelczyk do ślimaków	1 zestaw (6 szt.)
13.	Widelce do homarów	1 zestaw (6 szt.)
14.	Nóż do masła	1 zestaw (12 szt.)
15.	Nożyce do drobiu	2
16.	Wirówka do sałaty	1
17.	Uchwyt na filtr do frytury	1
18.	Filtry do frytury	1 opak. (50 szt.)
19.	łyżka do spaghetti	3
20.	Różga – 12 wrzecion (1,4 mm) z uchwytem z polipropylenu, dług. 230mm	3
21.	Miska metalowa z okrągłym dnem poj. 0,7 l	4

22.	Miska metalowa z okrągłym dnem poj. 1,4 l	4
23.	Miska metalowa z okrągłym dnem poj. 2,3 l	4
24.	Waga kuchenna z zasilaczem, zakres od 2 do 10kg	1
25.	Miarka stalowa z podziałką poj. 0,5 l	3
26.	Termometr bezdotykowy do żywności	1
27.	Walek do ciasta nieprzywierający	3
28.	Pokrowiec na krzesło	4
29.	Szczypce do homarów	6 szt.