

**Diagnoza implementacji kompetencji kluczowych
w kontekście potrzeb, uwarunkowań lokalnych
i regionalnych oświaty
oraz rynku pracy**

**Zespół Szkół Gastronomicznych
w Pile**

Opracowanie:
Violetta Schott
Bożena Pachana

Piła 2010

Copyright © by Dolnośląska Szkoła Wyższa
Wrocław 2010

SZKOŁA KLUCZOWYCH KOMPETENCJI. Ponadregionalny program rozwijania umiejętności uczniów szkół ponadgimnazjalnych Polski centralnej i południowo – zachodniej” realizowany jest w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.3 Poprawa jakości kształcenia: Poddziałanie 3.3.4 Modernizacja treści i metod kształcenia

Publikacja dystrybuowana jest bezpłatnie

LIDER PROJEKTU

Wyższa Szkoła Ekonomii i Innowacji w Lublinie

20-209 Lublin, ul. Mełgiewska 7-9

tel./fax +48 817491777

email: Sekretariat@wsei.lublin.pl

PARTNER PROJEKTU

Dolnośląska Szkoła Wyższa we Wrocławiu

53-609 Wrocław, ul. Wagonowa 9

tel./fax +48 713561538

email: skk@dswe.pl

Spis treści

I. CHARAKTERYSTYKA SZKOŁY

- Położenie geograficzne 5
- Krótki opis bazy dydaktycznej 5
- Charakterystyka uczniów szkoły 6
- Charakterystyka kadry pedagogicznej 7
- Główne problemy nauczycieli w kształtowaniu kompetencji kluczowych i zawodowych 8
- ZSZ, w tym szkoła specjalna dla uczniów niepełnosprawnych intelektualnie w stopniu lekkim 9

II. KOMPETENCJE KLUCZOWE I ZAWODOWE

- Efekty kształcenia 10
- Kompetencje kluczowe uczniów i absolwentów w zakresie technologii informacyjnej i przedmiotów matematyczno–przyrodniczych 11
- Kompetencje kluczowe uczniów i absolwentów w zakresie matematyki 12
- Kompetencje kluczowe uczniów i absolwentów w zakresie języków obcych 14

III. RYNEK PRACY

- Regionalny i lokalny rynek pracy w aspekcie specjalności zawodowych szkoły 18
- Kompetencje kluczowe a rynek pracy 19
- Możliwości zatrudnienia i funkcjonowanie absolwentów na lokalnym i regionalnym rynku pracy 19

IV. CHARAKTERYSTYKA ŚRODOWISKA I UWARUNKOWAŃ ZEWNĘTRZNYCH

- Prognozy demograficzne w powiecie pilskim 21
- Stan i struktura ludności 22
- Ruch naturalny 22
- Migracje 23
- Małżeństwa 23
- Zgony 24

– Współpraca szkoły z zakładami pracy.....	24
– Analiza losów absolwenta – rok szkolny 2008/2009	27
V. WNIOSKI	30
I. Wnioski I Rekomendacje	33
– Współpraca szkoły z lokalnym i regionalnym rynkiem pracy.....	34

I CHARAKTERYSTYKA SZKOŁY

Położenie geograficzne

Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile mieści się przy ulicy gen. Sikorskiego 73. Jesteśmy szkołą ponadgimnazjalną, mającą swoją siedzibę w stolicy powiatu pilskiego. Piła jest miastem liczącym około 75 tys. mieszkańców, położonym w północnej części województwa wielkopolskiego.

Krótki opis bazy dydaktycznej

Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile posiada 27 sal lekcyjnych. Są to:

- trzy pracownie technologiczne, w których odbywają się zajęcia z zakresu gastronomicznych przedmiotów zawodowych,
- dwie pracownie komputerowe sfinansowane z funduszy EFS,
- pracownia symulacyjna do nauki przedmiotu obsługa konsumenta,
- dziewięć klasopracowni, takich jak: geograficzna, dwie matematyczne, chemiczna, fizyczna, trzy sale do nauki języka polskiego oraz historyczna.

Szkoła posiada nowoczesną i świetnie wyposażoną halę środowiskowo-sportową oraz salę gimnastyczną, w której poza zajęciami obowiązkowymi odbywają liczne sportowe zajęcia dodatkowe. Ponadto do prowadzenia zajęć wychowania fizycznego wykorzystujemy dobrze wyposażoną siłownię, znajdującą się w budynku naszej placówki.

Wśród 27 sal lekcyjnych jedną stanowi najbardziej kolorowa w naszej szkole, przeznaczona dla uczniów szkoły przysposabiającej do pracy. Ważnym pomieszczeniem naszej placówki jest biblioteka z multimedialnym centrum informacyjnym, wyposażona w księgozbiór liczący 11 608 woluminów.

W szkole znajduje się prowadzony przez uczniów sklepik należący do spółdzielni uczniowskiej, w którym młodzież i pracownicy szkoły mogą zaopatrzyć się w podstawowe produkty spożywcze.

Do realizacji celów statutowych szkoła posiada również gabinet pielęgniarstwa, gabinet pedagoga szkolnego, pomieszczenia administracyjno-gospodarcze, archiwum oraz szatnie.

Bardzo ważną jednostką wchodzącą w skład naszej placówki jest schronisko młodzieżowe „Staszycówka”, mające swoją siedzibę w Pile przy ul. Okrzei 4, pełniące bazę do nauczania przedmiotów zawodowych z zakresu hotelarstwa.

Charakterystyka uczniów szkoły

W roku szkolnym 2009/2010 do Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile uczęszcza 625 uczniów uczących się w następujących oddziałach:

- 542 uczniów w Technikum nr 5 w zawodach: kucharz, technik hotelarstwa oraz technik organizacji usług gastronomicznych,
- 58 uczniów w Zasadniczej Szkole Zawodowej nr 5, kształcącej w zawodzie kucharz małej gastronomii.

Od 30 lat kształcimy młodzież niepełnosprawną intelektualnie, dlatego też uczęszczają do nas uczniowie niepełnosprawni intelektualnie w stopniu lekkim oraz umiarkowanym. W obecnym roku szkolnym do szkoły uczęszcza:

- 19 osób uczących się w Zasadniczej Szkole Zawodowej Specjalnej w zawodzie kucharz małej gastronomii,
- 6 osób uczących się w Szkole Przystosobniającej do Pracy – uczniowie niepełnosprawni intelektualnie w stopniu umiarkowanym i znacznym.

30% uczniów uczęszczających obecnie do szkoły pochodzi z terenów wiejskich. 35 % młodzieży dojeżdża do szkoły z terenu powiatów: pilskiego, złotowskiego, czarnkowsko-trzcianeckiego oraz waleckiego, a około 10% mieszka w internatach na terenie miasta Piły.

Młodzież naszej szkoły bardzo chętnie uczestniczy w kołach zainteresowań i zajęciach dodatkowych odbywających się na terenie szkoły. Szkoła wspomaga uczniów w ich indywidualnym rozwoju, dzięki czemu mogą pogłębiać swoje pasje. Wraz z nauczycielami współorganizują imprezy o charakterze kulturalnym (poranki i apele z okazji świąt narodowych, okolicznościowych, imprezy integracyjne: Dzień Wiosny, Dzień Dziecka), edukacyjnym (Tydzień Edukacji Profilaktycznej, Tydzień Języków Obcych, Dzień Jabłka, Dzień Mleka, Dzień Gastronoma i Hotelarza, Dzień Praw Konsumenta, Dzień Ziemi) oraz o charakterze sportowym – zawody szkolne, międzyszkolne i regionalne, w których od wielu lat osiągamy mnóstwo sukcesów na różnym szczeblu.

Młodzież reprezentuje i promuje szkołę na zewnątrz, biorąc udział imprezach o charakterze gastronomicznym. Uczniowie naszej szkoły czynnie działają w wielu organizacjach młodzieżowych, pomagając i wspomagając ludzi chorych, biednych, potrzebujących i niepełnosprawnych.

Corocznie uczniowie naszej szkoły biorą udział w świątecznych zbiórkach żywności, organizowanych przez Pilski Bank Żywności. Ratują ludzkie życie dzięki udziałowi w zbiórkach krwi. Wraz z opiekunami każdego roku w okresie przedświątecznym przygotowują program artystyczny oraz własnoręcznie sporządzone słodkości

i odwiedzają chore dzieci, hospitalizowane w pilskich placówkach. Młodzież klas hotelarskich wraz z opiekunami aktywnie pracuje w PTSM.

31 grudnia 2009 r. liczba członków poszczególnych organizacji działających w Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile wynosiła:

- PCK – 622 uczniów, w tym 30 działaczy,
- SU – 622 członków, w tym 15 działaczy,
- Spółdzielnia Uczniowska „Błyskawica” – 622 uczniów, w tym 4 działaczy,
- PTSM – 30 członków,
- TPD – 35 członków.

Charakterystyka kadry pedagogicznej

W szkole zatrudnionych jest 35 nauczycieli dyplomowanych, 14 nauczycieli mianowanych, 6 nauczycieli kontraktowych oraz 4 stażystów. Grono pedagogiczne podzielone jest na 6 grup pracujących w zespołach przedmiotów:

- 1) humanistycznych,
- 2) ścisłych,
- 3) zawodowych,
- 4) ekologiczno-zdrowotnych,
- 5) uczących w klasach specjalnych,
- 6) wychowawczym i promocji zdrowia.

Podczas cyklicznych spotkań następuje wymiana doświadczeń zawodowych, podsumowanie pracy dydaktycznej i wychowawczej oraz ewaluacja zaplanowanych zadań.

Spośród naszego grona 21 nauczycieli ma dodatkowe kwalifikacje, uprawniające do nauczania co najmniej drugiego przedmiotu, a 16 nauczycieli kwalifikacje do nauczania młodzieży niepełnosprawnej intelektualnie (ukończony kurs kwalifikacyjny lub studia podyplomowe z zakresu oligofrenopedagogiki). 25 nauczycieli zdobyło też uprawnienia egzaminatora, w tym 11 nauczycieli z zakresu przedmiotów ogólnokształcących, takich jak język polski, język angielski, język niemiecki, historia, geografia, matematyka i wiedza o społeczeństwie, oraz 14 z zakresu przedmiotów zawodowych w zawodach: kucharz, technik hotelarstwa, technik organizacji usług gastronomicznych oraz kucharz małej gastronomii.

W roku 2008/2009 różne formy doskonalenia podjęło 27 nauczycieli. Ponadto wszyscy nauczyciele pracujący w Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile w ramach WDN zostali przeszkoleni w zakresie profilaktyki i wychowania. Tematyka rad szkoleniowych tego obszaru obejmowała:

- prawa człowieka i rolę dialogu międzykulturowego,
- budowanie prawidłowych relacji nauczyciel-uczeń (metoda dominacji i submisji),
- wprowadzenie szkolnego programu profilaktyki, dotyczącego środków odurzających.

Ponadto wszyscy nauczyciele zapoznani zostali ze zmianami w prawie oświatowym oraz procedurami obowiązującymi podczas egzaminów zewnętrznych.

Główne problemy nauczycieli w kształtowaniu kompetencji kluczowych i zawodowych

Trudności nauczycieli pracujących w naszej placówce w kształtowaniu kompetencji kluczowych i zawodowych możemy podzielić na problemy związane z kształtowaniem ww. kompetencji u uczniów technikum i zasadniczej szkoły zawodowej, ze szczególnym uwzględnieniem szkoły specjalnej dla młodzieży niepełnosprawnej intelektualnie w stopniu lekkim.

Wśród uczniów technikum problemy dotyczą szczególnie:

- słabej umiejętności autoprezentacji,
- braku wiedzy na temat komunikacji niewerbalnej,
- braku tolerancji wobec innych,
- małej orientacji w temacie służebnej roli, jaką wypełnia hotelarz, kucharz itp.,
- słabej odporności na stres,
- uboższego słownictwa oraz braku poprawności w posługiwaniu się językiem polskim,
- niechęci uczniów do przedstawiania własnych poglądów i przemyśleń,
- nieumiejętności korzystania z różnych źródeł wiedzy, a szczególnie bezmyślnego kopiowania treści z Internetu, niezrozumienia tych treści, niezauważania błędów, a w konsekwencji powielania ich,
- trudności w prawidłowym sporządzaniu dokumentów aplikacyjnych lub branżowych,
- nieumiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej w praktyce,
- braku rozszerzania swoich predyspozycji do zawodu, a w konsekwencji braku chęci rozwoju intelektualnego i kształtowania swojej postawy zawodowej,
- braku umiejętności przetwarzania danych liczbowych,
- braku umiejętności syntetyzowania wiedzy uzyskanej na różnych zajęciach,
- braku kreatywności, kojarzenia sytuacji i zdarzeń,

- braku umiejętności budowania wypowiedzi jednozdaniowych i krótkich wypowiedzi pisemnych i ustnych, które często ograniczają się do wypowiedzi jednowyrazowych,
- w zakresie języków obcych: braku znajomości słownictwa tematycznego lub zawodowego, języka potocznego, co w dużej mierze nie pozwala na swobodne komunikowanie się z rodzimymi użytkownikami danego języka.

ZSZ, w tym szkoła specjalna dla uczniów niepełnosprawnych intelektualnie w stopniu lekkim

Biorąc pod uwagę pracę z uczniami szkoły zasadniczej, w tym szkoły specjalnej, problemy dotyczą szczególnie:

- braku umiejętności autoprezentacji,
- małej wiary we własne siły i możliwości,
- rozumienia tekstu czytanego,
- zapamiętywania nawet prostych treści,
- niedostosowania zakresu materiału programowego do możliwości intelektualnych uczniów upośledzonych umysłowo w stopniu lekkim,
- małego prawdopodobieństwa zdania egzaminu z przygotowania zawodowego ze względu na niedostosowanie wymagań (a nie czasu) do poziomu uczniów,
- braku środków na finansowanie zajęć dodatkowych, kształtujących np. umiejętności interpersonalne,
- problemu z opanowaniem podstawowego zasobu słów,
- nieumiejętności samodzielnego formułowania krótkich wypowiedzi ustnych i pisemnych,
- nieumiejętności zrozumienia ogólnego sensu wypowiedzi ustnej i pisemnej, określenia intencji autora oraz znalezienia w tekście określonej informacji,
- braku umiejętnego korzystania z różnych źródeł informacji.

Uczniowie szkoły zasadniczej mają ponadto duże problemy z:

- zastosowaniem form grzecznościowych, uzyskiwaniem i przekazywaniem informacji, wyrażaniem prośby, opinii, swoich emocji, przeprosin,
- ze zrozumieniem i przekazaniem informacji zawartych w materiałach wizualnych (np. w mapach, symbolach, piktogramach),
- ze współdziałaniem w grupie,
- stosowaniem strategii komunikacyjnych (domyślanie się znaczenia wyrazów) oraz kompensacyjnych (zastąpienie innym wyrazem) w przypadku braku znajomości jakiegoś wyrazu,

- ze świadomością językową – określeniem podobieństw i różnic między językami.

II KOMPETENCJE KLUCZOWE I ZAWODOWE

Efekty kształcenia

Kompetencje kluczowe uczniów i absolwentów w zakresie przedsiębiorczości

Podstawowym celem przedmiotu podstawy przedsiębiorczości jest wdrażanie uczniów do aktywnego działania na rynku pracy poprzez przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe oraz rozwijanie postaw przedsiębiorczych w życiu zawodowym, społecznym i osobistym. Trudności, na jakie napotykają uczniowie na przedmiocie podstawy przedsiębiorczości w klasach technikum oraz w klasach kształcących się w zawodzie kucharz małej gastronomii, w tym w klasach specjalnych, to:

- nieumiejętność czytania ze zrozumieniem,
- nieumiejętność korzystania z przepisów prawa pracy, handlowego i podatkowego oraz brak umiejętności interpretacji tych przepisów w sytuacjach typowych,
- trudności w przetwarzaniu informacji podanych w formie liczbowej, tabelarycznej, w postaci wykresów,
- trudności w formułowaniu wniosków i uogólnień,
- trudności w prawidłowym posługiwaniu się terminologią ekonomiczną i prawną,
- brak umiejętności logicznego myślenia, przetwarzania danych liczbowych,
- trudności w dokonywaniu prostych obliczeń bez kalkulatora oraz problemy w obsłudze komputera w zakresie programu Excel (prawidłowy zapis wzorów do obliczeń),
- problemy w tworzeniu dokumentów aplikacyjnych oraz dokumentów księgowych pierwotnych i wtórnych,
- brak obiektywnej oceny własnych słabych i silnych stron i niechęć do wprowadzania zmian we własnym postępowaniu w zakresie przewyższania słabości i rozwijania silnych stron własnej osobowości,
- małe zainteresowanie problematyką ekonomiczną i gospodarczo-polityczną w kraju i na świecie,
- ubogi zakres słownictwa,

- niedostateczna wiedza na temat pozyskiwania środków finansowych na otwarcie indywidualnej działalności gospodarczej ze środków Unii Europejskiej oraz urzędów pracy,
- małe umiejętności w zakresie autoprezentacji.

Nasilenie tych problemów jest bardziej widoczne w klasach zawodowych specjalnych ze względu na problemy intelektualne uczniów i brak prawidłowych wzorców w środowisku znajomych i rodziny dla rozwoju postaw przedsiębiorczych.

Efektom kształcenia powinno być:

- zwiększenie liczby uczniów przystępujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w klasach specjalnych oraz podwyższenie wyników egzaminu w klasach technikum,
- lepsze zrozumienie języka prawniczego,
- zdobycie umiejętności interpretacji przepisów poprzez ćwiczenie rozumienia przepisów na konkretnych przykładach,
- rozwijanie umiejętności łączenia wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności rozwiązywania złożonych problemów poprzez zastosowanie metody projektów,
- zwiększenie umiejętności dokonywania obliczeń bez kalkulatora oraz komputerowe przetwarzanie wyników w formie tabelarycznej, w postaci wykresów i diagramów.

Kompetencje kluczowe uczniów i absolwentów w zakresie technologii informacyjnej i przedmiotów matematyczno–przyrodniczych

Największym problemem uczniów i absolwentów naszej placówki w zakresie ww. przedmiotów jest:

- czytanie ze zrozumieniem,
- korzystanie z informacji, przetwarzanie informacji oraz pisanie czytelnych informacji,
- przetwarzanie danych liczbowych,
- posługiwanie się terminologią przedmiotu (np. geograficzną, biologiczną),
- czytanie wykresów, diagramów i wyciąganie wniosków,
- czytanie map topograficznych, przeglądowych, tematycznych,
- brak umiejętności obliczania – zadania za skali, rachuba czasu,
- posługiwanie się skalą, zamiana liczbowej na mianowaną i posługiwanie się nią,
- wykonywanie prostych obliczeń, liczenie amplitudy spadku czy wzrostu temperatury wraz z wysokością itp.,
- brak umiejętności obliczania procentów,

- brak logicznego myślenia,
- brak umiejętności szybkiego liczenia,
- brak sprawnego korzystania z prostych urządzeń służących do obliczeń, np. kalkulatora,
- brak umiejętności czytania tabel, wykresów, diagramów,
- nieumiejętność wyciągania wniosków,
- problemy z wypowiedzią i prezentacją własnej osoby,
- brak umiejętności rozwiązywania problemów (zadań) z przedmiotów zawodowych i ogólnokształcących z zastosowaniem technologii informacyjnej,
- trudności z zapisem wzorów, formuł w Excelu.

Efektem kształcenia powinno być:

- zwiększenie zdawalności matury
- kontynuowanie nauki w szkołach wyższych,
- podwyższenie poziomu kształcenia,
- kształcenie nowocześniejszymi metodami nauczania z wykorzystaniem nowoczesnych środków dydaktycznych,
- uczenie się metodą projektów,
- zachęcanie do zdawania przedmiotów maturalnych na poziomie rozszerzonym,
- sprawne posługiwanie się technologią informacyjną i komunikacyjną,
- wyszukiwanie i przetwarzanie danych techniką komputerową.

Kompetencje kluczowe uczniów i absolwentów w zakresie matematyki

Efektem kształcenia kompetencji kluczowych z matematyki jest dostrzeżenie matematyki i jej zastosowania w życiu codziennym. Uczenie się matematyki przyczynia się do rozwoju umiejętności różnych form myślenia ucznia, szczególnie myślenia logicznego, czyli abstrakcyjnego i pojęciowego. Pozwala to na zrozumienie i interpretowanie informacji i zjawisk w otaczającym świecie. Przystwojenie podstawowych algorytmów matematycznych, technik uczenia się matematyki oraz zdolność wyszukiwania potrzebnych informacji matematycznych są konieczne w naszej rozwiniętej cywilizacji, w której „stałe uczenie się jest formą bycia człowieka” (Zofia Krygowska, *Koncepcje powszechnego matematycznego kształcenia*, WN WSP, Kraków 1981).

Matematyka poprzez swoje uporządkowanie ułatwia naukę także innych przedmiotów, jest czynnikiem pobudzającym twórcze myślenie, co w dalszej perspektywie ułatwi zdobycie dobrego miejsca pracy oraz przyczyni się do wykonywania jej

w sposób efektywny. Podobnie jak młodzież innych szkół, nasi uczniowie mają bardzo często dysfunkcje związane z:

- zaburzeniem analizy i syntezy wzrokowej,
- zaburzeniem analizy i syntezy słuchowej,
- zaburzeniem lateralizacji,
- zaburzeniem orientacji przestrzennej,
- częstym opuszczaniem lekcji,
- dużymi zaległościami z gimnazjum.

Młodzież często boi się matematyki – siedzi zestresowana na lekcji i skupia się na obronie, a nie na zrozumieniu. Ponadto siedząc obok osoby, która ją rozprasza, przeszkadza, nie potrafi się skupić. Ponieważ duży procent młodzieży naszej szkoły słabo czyta, powoduje to, że w miarę przerabiania materiału i pojawiania się zadań z tekstem, nieumiejętność czytania i zrozumienia treści stanowi przeszkodę w otrzymaniu poprawnego rozwiązania.

Po szczegółowej analizie dokumentacji, w wyniku obserwacji, rozmów z uczniami, absolwentami oraz ich opiekunami można zauważyć, iż problemy dotyczą:

- zaległości w opanowaniu materiału z niższego poziomu nauczania, m.in. częste problemy z wykonywaniem obliczeń rachunkowych,
- problemów z obliczeniami procentowymi,
- braku twórczego myślenia i umiejętności przeprowadzenia całego toku rozumowania określonego problemu,
- problemów z myśleniem przestrzennym,
- braku umiejętności zastosowania podstawowych programów komputerowych do rozwiązywania zadań matematycznych,
- słabego skorelowania matematyki z innymi przedmiotami,
- niechęci uczniów do aktywnych metod pracy.

Jednakże nauczyciele uczący matematyki w Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile mają nadzieję, iż prowadzone w szkole dodatkowe zajęcia oraz twórcza i efektywna praca na zajęciach obowiązkowych spowodują:

- zwiększenie chęci zdobywania i poszerzania wiedzy,
- uzupełnienie zaległości z niższego poziomu edukacyjnego, m.in. w zakresie wykonywania obliczeń rachunkowych, obliczeń procentowych w sytuacjach życiowych,

- rozwijanie umiejętności twórczego myślenia potrzebnego do przeprowadzenia całego toku rozumowania określonego problemu, także zadań wymagających myślenia abstrakcyjnego,
- pobudzenie wyobraźni przez stosowanie użytkowych programów komputerowych do rozwijania myślenia przestrzennego wykorzystywanego przy zadaniach z bryłami,
- zwiększenie umiejętności zastosowania podstawowych programów komputerowych do rozwiązywania zadań matematycznych, szczególnie zadań z geometrii,
- skorelowanie matematyki z innymi przedmiotami, co zaowocuje lepszymi wynikami w nauce innych przedmiotów,
- zdanie egzaminu maturalnego i egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe,
- zauważenie zastosowania matematyki w życiu codziennym,
- w klasach zawodowych specjalnych pobudzenie sprawności rachunkowej i przestrzennej będzie szansą zdobycia kwalifikacji zawodowych,
- nabycie umiejętności przekształcania wyrażeń algebraicznych,
- poprawne analizowanie treści zadania i ustalenie sposobu rozwiązania,
- zniwelowanie błędów rachunkowych przy wykonywaniu zadania wg określonego algorytmu, np. rozwiązywanie równania liniowego.

Kompetencje kluczowe uczniów i absolwentów w zakresie języków obcych

Europejskie ramy odniesienia dla kompetencji kluczowych w procesie ucznia się przez całe życie określają i definiują osiem kompetencji kluczowych, wśród których ważną rolę odgrywają języki obce. Są one niezbędne dla osobistej samorealizacji, włączenia społecznego i uzyskania szans na zatrudnienie w nowoczesnym unijnym społeczeństwie, opartym na wiedzy i praktyce.

Kształcenie w krajach Unii Europejskiej ma na celu integralne wspieranie rozwoju wszystkich kompetencji kluczowych – aż do osiągnięcia poziomu, który umożliwi wszystkim młodym ludziom (także tym będącym w niekorzystnej sytuacji społecznej lub zawodowej) podjęcie dalszej edukacji i satysfakcjonującego życia zawodowego. Jednym z jego kluczowych elementów jest praktyczne posługiwanie się językami obcymi w mowie i w piśmie.

Obecnie w Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile porozumiewanie się w językach obcych dotyczy trzech języków. Wiodącym językiem jest język angielski, na drugim miejscu – język niemiecki. Trzecim funkcjonującym w naszej szkole językiem jest francuski, na którego zapotrzebowanie dotychczas było najmniejsze, co wynika prawdopodobnie z mniejszej popularności zawodowej tegoż języka w naszym re-

gionie oraz z coraz mniejszej liczby uczniów klas pierwszych, dla których język francuski byłby kontynuacją nauki języka ze szkoły gimnazjalnej.

W celu dokładniejszego zbadania opinii uczniów i absolwentów na temat języków obcych w naszej placówce zostały przeprowadzone ankiety w klasach technikum oraz w klasie szkoły zawodowej specjalnej.

Spośród ankietowanych uczniów 86% zdecydowanie wybiera naukę języka angielskiego. Według ankietowanych jest on najczęściej używany, przydatny i przyjemny do uczenia się oraz niezbędny do otrzymania dobrej oferty zawodowej. Na drugim miejscu ankietowani uczniowie wymienili język niemiecki – głównie z powodu sąsiadujących z Polską Niemiec oraz faktu, że w rodzinach wielu naszych uczniów język ten był obecny w kontekście historii miasta i regionu. Wśród ankietowanych przyszłych hotelarzy (wypowiadało się 30 osób) 22% wyraża chęć nauki kolejnego języka zachodniego. Miałby to być język hiszpański lub włoski, ponieważ młodzież wiąże w pewnym stopniu przyszłość zawodową z krajami śródziemnomorskimi, stąd wzrastająca świadomość potrzeby uczenia się tych języków. Ponadto absolwenci szkoły uważają, iż dobra znajomość wyłącznie języka angielskiego nie jest wystarczająca, aby podjąć ciekawą, satysfakcjonującą i dobrze płatną pracę.

Wszyscy ankietowani uczniowie wspomnieli o potrzebie lepszego wyposażenia sal lekcyjnych w środki dydaktyczne. Za najbardziej przydatne w nauce języka obcego uznali :

- pomoce multimedialne,
- sale z nowoczesnym sprzętem audio do nauki języków obcych, co ich zdaniem korzystnie wpłynęłoby na praktyczne i sprawne przyswajanie języków.

76% ankietowanych przyszłych hotelarzy nie chce się ograniczać do pracy tylko w branży hotelarskiej. Dlatego za przydatne uznają posługiwanie się branżowym słownictwem w zakresie obsługi konsumenta. To według uczniów i absolwentów pozwoliłoby na dalsze dokończenie się w zawodzie kelner oraz specjalnościach poszukiwanych przez pracodawców – bufetowy oraz sommelier. Około 1/4 ankietowanych chciałaby poszerzyć swoje słownictwo w zakresie określonym przez uczniów jako „organizator usług turystycznych”.

Kontynuujący naukę języka angielskiego ankietowani uczniowie zasadniczej szkoły zawodowej specjalnej na pytanie, co chcieliby ulepszyć w procesie uczenia się języka angielskiego w szkole, odpowiedzieli, iż chcieliby:

1. uczyć się w sposób aktywny poprzez gry, zabawy,
2. uczyć się poprzez oglądanie filmów, scenek związanych z kształconym zawodem, dzięki czemu mieliby możliwość poznawania zwrotów związa-

- nych z zawodem kucharza (nieznajomość słownictwa nauczanego w ramach przedmiotu język angielski zawodowy),
3. poznawać wszystkie czasowniki i czasy oraz spróbować zastosować je w praktyce.

Wnioski po zapoznaniu się z wypowiedziami wszystkich ankietowanych:

1. nauczać języków obcych w sposób najbardziej oczekiwany przez uczniów, czyli w sposób aktywny, wprowadzając scenki rodzajowe, dramy tematyczne, praktyczne „życiowe” dialogi,
2. uatrakcyjnić naukę języka w szkole poprzez wprowadzenie nowych, ciekawych elementów (muzyka, film tematyczny),
3. zwracać uwagę na możliwości i potrzeby ucznia w procesie jego nauki,
4. skorelować nauczany materiał językowy z potrzebami zawodowymi uczniów
5. ukierunkować uczniów językowo w stronę przyszłego zawodu tak, by znajomość języka –w tym wypadku angielskiego – była znaczącym atutem dla przyszłego pracodawcy.

Kompetencje zawodowe uczniów i absolwentów

Dzisiejsze kształcenie zawodowe na poziomie ponadgimnazjalnym nie jest dostosowane do wymagań rynku pracy. Absolwenci i uczniowie kończący edukację na poziomie średnim powinni być przygotowani do uczenia się przez całe życie, aby zwiększyć szanse na znalezienie swojego miejsca na rynku pracy. Szanse te zależą od efektów kształcenia, a więc od programów opracowanych w oparciu o podstawę programową. Doskonalenie podstaw programowych ma wpływ na zapewnienie zgodności kształcenia z wymaganiami gospodarczymi opartymi na wiedzy i polepszy jakość kształcenia w zawodzie.

Obecnie brak kompetencji zawodowych uczniów i absolwentów obserwuje się w:

- braku świadomości i konsekwencji zmian, jakie dokonują się w otaczającym świecie, w związku z czym poprzestaje się na realizowaniu programów nauczania i stosowaniu metod nakierowanych na przekazywanie treści, a nie na kształtowaniu umiejętności,
- braku szkoleń dla nauczycieli, mających na celu rozwijanie umiejętności uczniów,
- niedopasowaniu umiejętności uczniów i absolwentów do sytuacji na rynku pracy,
- braku czasu na zajęcia w rozwijaniu kompetencji: efektywnego uczenia się, organizacji swojej nauki, znajdowania i przetwarzania informacji,

- braku kształtowania własnej przyszłości, również w kontekście przynależności do własnego otoczenia, kraju i Unii Europejskiej.

Kluczową kompetencją zawodową uczniów i absolwentów powinno być:

- przygotowanie ich do funkcjonowania we współczesnym społeczeństwie i na rynku pracy,
- uczenie się przez całe życie w celu dalszego podnoszenia kwalifikacji,
- zdobywanie dodatkowych umiejętności.

Kompetencje kluczowe a kompetencje zawodowe

Aktualny popyt na pracowników na rynku pracy jest ograniczony i często odbieży z oczekiwaniami zawodowymi absolwentów. Najważniejszym wyzwaniem w zakresie kompetencji zawodowych jest zniwelowanie różnic pomiędzy umiejętnościami praktycznymi i predyspozycjami zawodowymi absolwentów a wymaganiami stawianymi przez pracodawców, warunkującymi zatrudnienie.

Kandydaci do pracy oceniani są na podstawie wielu kryteriów. Dla pracodawców ważne są kwalifikacje formalne, takie jak np. predyspozycje osobowościowe. Bez względu na typ stanowiska pracy liczą się umiejętności zawodowe, a na większości stanowisk pracy istotną rolę odgrywa posiadane doświadczenie zawodowe. Rynek pracy, na który wchodzi absolwenci, jest coraz bardziej złożony i niestabilny, a stawiane wymagania wykazują tendencje rosnące.

Wiedza praktyczna i teoretyczna, zdobyte podczas nauki w szkole i praktyk zawodowych, nie dają gwarancji otrzymania pracy. Coraz częściej młody człowiek, aby otrzymać pracę, musi wykazać się innymi dodatkowymi umiejętnościami, takimi jak znajomość języków obcych, posiadanie prawa jazdy, umiejętność obsługi komputera, nowoczesnych urządzeń biurowych.

Działania, które powinny być podjęte w zakresie kompetencji zawodowych, to przede wszystkim:

- dopasowanie kształcenia do potrzeb rynku,
- umożliwienie młodzieży rozwijania kompetencji przez udział w projektach, kursach celem nabycia nowych umiejętności i uprawnień,
- rozwijanie umiejętności i kompetencji w zakresie języków obcych, zagadnień technicznych i informatycznych,
- rozwijanie bazy szkoleniowej w szkole, modernizacja pracowni,
- rozwijanie współpracy szkoły z pracodawcami w zakresie praktycznej nauki zawodu;

- konieczność szerszego dostępu do informacji o możliwości przekwalifikowywania się, kierunku kształcenia oraz fachowej pomocy oferowanej przez doradcę zawodowego,
- wprowadzenie stałego monitorowania sytuacji na rynku pracy oraz analiza zapotrzebowania na umiejętności i kwalifikacje.

III. RYNEK PRACY

Regionalny i lokalny rynek pracy w aspekcie specjalności zawodowych szkół

Zespół Szkół Gastronomicznych kształci obecnie młodzież w czterech zawodach usługowych. Trzy z nich na poziomie czteroletniego technikum w zawodach: kucharz, technik organizacji usług oraz technik hotelarstwa, natomiast jeden na poziomie szkoły zasadniczej w zawodzie kucharz małej gastronomii. Na podstawie analizy raportu Powiatowego Urzędu Pracy w Pile z marca 2010 r. „Ranking zawodów deficytowych i nadwyżkowych w powiecie pilskim za 2009 rok”. można wyciągnąć wnioski dotyczące wyglądu najbliższego rynku pracy w kontekście zdobytych i potwierdzonych dyplomem kwalifikacji zawodowych naszych absolwentów.

W raporcie tym przedstawiono część diagnostyczną, gdzie analizie poddano dynamikę zmian liczby bezrobotnych: napływ nowo rejestrujących się, długotrwałość zjawiska bezrobocia oraz zapotrzebowanie na pracę. Jak wynika z raportu, analizie poddano rejestrujących się w roku 2009 lub wcześniej zarejestrowanych bezrobotnych, posiadających kwalifikacje zgodne z kształconymi w naszej szkole. Na podstawie zawartych w raporcie danych liczbowych z 2009 roku można stwierdzić, iż mimo wzrostu o 50,3% liczby bezrobotnych w porównaniu z grudniem 2008 roku w naszej ofercie edukacyjnej na nadchodzący rok szkolny nie proponujemy, a także nie kształcimy w obecnym roku szkolnym uczniów w zawodach nazwanych w raporcie nadwyżkowymi. Zgodnie z danymi zawartymi w „Rankingu zawodów deficytowych i nadwyżkowych w powiecie pilskim za 2009 rok” na dzień 31 grudnia 2009 liczba zarejestrowanych bezrobotnych w kształconych przez nas zawodach wynosiła :

- kucharz – 104 bezrobotnych,
- kucharz małej gastronomii – 40 bezrobotnych,
- technik hotelarstwa – 12 bezrobotnych,
- technik organizacji usług gastronomicznych – 10 bezrobotnych.

Największy napływ bezrobotnych w porównaniu z rokiem 2008 był wśród kucharzy, gdyż wzrósł o 20,2%, co spowodowało, że pod względem nowych rejestracji kucharze zajęli 3. miejsce w rankingu powiatowym.

Kompetencje kluczowe a rynek pracy

Obecnie, w odróżnieniu od przeszłości, coraz bardziej doceniane są te umiejętności pracownicze, które mają związek z tempem postępu. Dla potrzeb gospodarki narodowej należy więc przygotowywać pracowników zdolnych do posługiwania się nowymi technologiami i nacechowanych postawami innowacyjnymi. Temu należy podporządkować współczesne kształcenie. Takie stanowisko w dokumencie "Kształcenie ogólne i zawodowe we Wspólnocie Europejskiej" zajęła Komisja Wspólnoty Europejskiej, uznając dział edukacji zawodowej za priorytetowy. Zakłada się, że podstawowym celem tego typu edukacji jest danie młodzieży ogólnotechnicznych podstaw późniejszej specjalizacji zawodowej. Trudność formułowania programów nauczania polega na godzeniu dwóch odrębnych celów:

- przygotowania młodych ludzi do zawodów, które obecnie istnieją,
- wyrobienia zdolności przystosowania się w przyszłości do wykonywania takich prac, których jeszcze sobie nawet nie wyobrażamy.

Nie sposób domagać się dziś szkolenia siły roboczej do stałej pracy w przemyśle lub usługach, kiedy chodzi raczej o przygotowanie ludzi do innowacji, ludzi zdolnych szybko się dostosowywać do zmieniającego się świata.

Szkoła nie przygotowuje do zetknięcia się z rynkiem pracy, co odzwierciedla się w relatywnie wysokim bezrobociu początkowym (bezpośrednio po ukończeniu szkoły). Ponadto pracodawcy nie mają zaufania do efektu bardzo zróżnicowanej jakości pracy szkół. Według danych zawartych w raportach istnieje niewielkie zainteresowanie zatrudnianiem absolwentów szkół zasadniczych. Ogromnym problemem jest niedostateczna współpraca powiatów w zakresie kształcenia ponadgimnazjalnego w zawodach, na które popyt w skali pojedynczego powiatu jest ograniczony. Barię kształtowania kompetencji kluczowych jest deficyt wyposażenia szkół w nowoczesny sprzęt. Dużą barierę stanowi również brak uregulowań prawnych i mechanizmów, które ułatwiłyby współpracę szkół i zakładów pracy.

Możliwości zatrudnienia i funkcjonowanie absolwentów na lokalnym i regionalnym rynku pracy

W roku ubiegłym naszą placówkę opuściło 140 absolwentów, jednakże nie wszyscy kończący otrzymali dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w kształconym przez siebie zawodzie. Wyniki z ostatniej sesji egzaminacyjnej przedstawiono tabelarycznie i są one następujące:

Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe w roku 2008/2009				
Lp.	Zawód	Liczba absolwentów	Liczba osób, które przystąpiły do egzaminu zawodowego	Liczba osób, które zdały egzamin zawodowy
1.	kucharz małej gastronomii	23	20	17 (85 %)
2.	kucharz	38	25	26 (65,7 %)
3.	technik hotelarstwa	52	52	29 (55,77%)
4.	technik organizacji usług gastronomicznych	26	26	24 (92,31%)
Status absolwentów				
Liczba uczniów kończących szkołę				139
Liczba maturzystów				111

Badając losy absolwentów naszej szkoły, można stwierdzić, iż nastąpił spadek liczby osób podejmujących pracę przy jednoczesnym wzroście uczących się absolwentów. Może to być spowodowane zmniejszającą się liczbą ofert, którą dysponował urząd pracy (spadek w stosunku do roku 2008 o 21,8%). Ponadto co roku zwiększa się świadomość absolwentów, dotycząca podnoszenia własnych kwalifikacji. Obserwowane zjawisko zmniejszenia ofert pracy w PUP spowodowało automatyczne zmniejszenie ofert pracy w kształconych przez nas zawodach. Jednakże i tak największa liczba ofert pracy skierowana była do osób posiadających kwalifikacje kucharza (6. miejsce rankingowe w raporcie) oraz specjalnościach pokrewnych, takich jak kelner czy bufetowy. Oferty pracodawców dla tych zawodów i specjalności stanowiły 47,4% ogółu ofert skierowanych do bezrobotnych.

Liczbowo popyt na pracę w ww. zawodach i specjalnościach przedstawia się następująco:

- bufetowy (barman) – 70 ofert pracy, co stanowi 2% ogólnej liczby ofert,
- kucharz – 69 ofert pracy, co stanowi 2% ogólnej liczby ofert,
- kelner – 35 ofert pracy, co stanowi 1% ogólnej liczby ofert,
- pomoc kuchenna – 23 oferty pracy, co stanowi 0,7% ogólnej liczby ofert,
- kucharz małej gastronomii – 12 ofert pracy, co stanowi 0,35% ogólnej liczby ofert,
- technik hotelarstwa oraz technik organizacji usług gastronomicznych – brak ofert pracy.

Jednakże przyglądając się ww. ofertom, należy podkreślić, iż zgodnie z obowiązującą klasyfikacją zawodów bufetowy czy barman są specjalnościami, które można zdobyć wyłącznie podczas kursów doszkalających. Natomiast nieznaną jest specjalność wyszczególniona w opracowaniu, oznaczona kodem 913 204, a nazwana przez autorów opracowania „pomoc kuchenna”.

Jednocześnie opracowanie jednoznacznie wykazuje, iż na zawody takie jak kucharz i kelner oraz specjalności barman i bufetowy kształtował się największy popyt. Liczbowo przedstawia się to następująco:

- bufetowy (barman) – wzrost o 212,1 % w 2009 roku w stosunku do roku 2008,
- kucharz – wzrost o 77,5 % w 2009 roku w stosunku do roku 2008,
- kelner – wzrost o 50,7% w 2009 roku w stosunku do roku 2008.

Na podstawie rankingu 30 zawodów o największym poziomie deficytu w 2009 roku w powiecie pilskim można stwierdzić, że znajdują się tam kształcone w naszej szkole zawody. Wyniki przedstawiają się następująco:

- 5. miejsce – kelnerzy i pokrewni,
- 8. miejsce – pomoc kuchenna,
- 16. miejsce – bufetowy,
- 21. miejsce – kucharz.

IV. CHARAKTERYSTYKA ŚRODOWISKA I UWARUNKOWAŃ ZEWNĘTRZNYCH

Prognozy demograficzne w powiecie pilskim

Przemiany demograficzne i analiza przemian demograficznych, jak również próby prognoz ludnościowych stają się we współczesnym świecie coraz bardziej istotne. Transformacja ustrojowa w Polsce oraz innych krajach Europy Środkowo-Wschodniej wpłynęła na zmiany w strukturze oraz ruchu rzeczywistym społeczeństw. Przeobrażenia socjoekonomiczne w państwie i procesy będące na nie reakcją pozostawiły ślad w postaci nowych trendów społecznych, szczególnie biorąc pod uwagę tworzenie rodziny, co wiąże się z zaistniałą reprodukcją pokoleń. W ostatnich latach wraz ze wstąpieniem Polski do Unii Europejskiej intensyfikacja ruchu migracyjnego przyczyniła się do zmian w polityce społecznej, na szczeblu regionalnym, jak i ogólnokrajowym.

Stan i struktura ludności

W końcu 2008 roku w powiecie pilskim mieszkało 137 591 osób, z czego w Pile mieszka 74 735 osób. Większość ludności powiatu pilskiego zamieszkuje miasta, ludność miejska stanowi 56% (w kraju ok. 62%). W strukturze ludności wg płci w powiecie pilskim obserwuje się nieznaczną przewagę kobiet nad mężczyznami (106 kobiet na 100 mężczyzn). Przewaga liczebna kobiet wzrasta z wiekiem – w przedziale wiekowym powyżej 80. roku życia jest ich 2,5-krotnie więcej niż mężczyzn.

W strukturze ludności wg ekonomicznych grup wieku udział ludności w wieku poprodukcyjnym (powyżej 59. roku życia dla kobiet, powyżej 64 lat dla mężczyzn) w powiecie pilskim wynosi 13,5%. W Pile jest nieco wyższy i wynosi 14,4%, w woj. wielkopolskim 14,7%, w kraju 16,2%. Znaczący to, że odsetek ten w powiecie pilskim jest najniższy.

Odsetek ludności w wieku przedprodukcyjnym (0–18 lat) w powiecie pilskim wynosi 21%, w Pile 19%, w woj. wielkopolskim 20%, w kraju 19,3%, co oznacza, że w Pile odsetek jest niższy i porównywalny ze średnią krajową.

Odsetek ludności w wieku produkcyjnym (18–59 lat dla kobiet i 18–64 dla mężczyzn) w powiecie pilskim wynosi 65%, w Pile 66%, w woj. wielkopolskim 65%, w kraju 64,5%, co znaczy, że jest on porównywalny.

Obciążenie demograficzne rozumiane jako liczba ludności w wieku nieprodukcyjnym w 2008 roku w powiecie pilskim wynosiła 52,8 osoby, w Pile 50,5 osoby, w woj. wielkopolskim 54 osoby, w kraju 55 osób, co znaczy, że w powiecie pilskim i w Pile jest ono najniższe.

Ruch naturalny

Na stan i strukturę ludności powiatu pilskiego duży wpływ mają zjawiska demograficzne określone jako naturalny ruch ludności.

W 2008 roku w powiecie pilskim zawarto 1026 małżeństw, z tego 556 w Pile. Współczynnik urodzeń żywych w 2008 roku w powiecie pilskim wynosił 11,85‰, w Pile 11,09‰, w woj. wielkopolskim 12,08‰, w kraju 10,87‰, co oznacza, że w Pile jest on najniższy, aczkolwiek wyższy niż średnia krajowa.

Współczynnik zgonów w powiecie pilskim wynosił 8,7‰, w Pile 8,16‰, w woj. wielkopolskim 9,19‰, a w kraju 9,95‰, czyli w Pile jest on najniższy.

Współczynnik małżeństw w 2008 roku ukształtował się na poziomie 7,45‰ w powiecie pilskim, w Pile 7,45‰, w woj. wielkopolskim 7,28‰, w kraju 6,76‰, z czego wynika, że w powiecie pilskim jest najwyższy.

Współczynnik przyrostu naturalnego w 2008 roku w powiecie pilskim wynosił 3,15‰, w Pile 2,93‰, w Wielkopolsce 2,89‰, w kraju 0,92 ‰, zatem w powiecie pilskim współczynnik przyrostu naturalnego jest najwyższy.

Migracje

Czynnikami wpływającymi na spadek lub przyrost ludności są migracje, zarówno wewnętrzne, rozpatrywane w skali kraju, województwa, powiatu, jak i zagraniczne. W 2008 roku poza granicami Polski osiedliło się na stałe z powiatu pilskiego 69 osób, z zagranicy przybyło w tym czasie 20 osób.

W ramach wewnętrznego ruchu wędrownego w powiecie pilskim w 2008 roku zanotowano napływ migracyjny obejmujący 1507 osób, z tego z miast 906 osób, ze wsi 581 osób.

Odływ migracyjny w powiecie pilskim dotyczył 1720 osób, z których 784 osoby wyprowadziły się na wieś. Ze wsi wymeldowało się w tym czasie 867 osób i przeniosło do miast.

W przeliczeniu na 1000 osób współczynnik salda migracji wewnętrznej w powiecie pilskim wynosi -1,19‰, przy czym w miastach przyjął on wartość -3,41‰, podczas gdy na wsi ma wartość dodatnią 2,95‰. Wliczając migrację zewnętrzną, saldo migracji w 2008 roku wynosi -1,19‰.

Porównując z województwem Wielkopolskim, w przeliczeniu na 1000 osób współczynnik salda migracji wewnętrznej wynosi 0,59‰, przy czym w miastach przyjął on wartość ujemną -2,77, podczas gdy na wsi wynosił 4,91‰.

Małżeństwa

W 2008 roku w powiecie pilskim zawarto 1026 małżeństw, w Pile 556. W przeliczeniu na 1000 osób w 2008 roku w powiecie pilskim zawarto 7,49‰ małżeństw, podczas gdy w Pile 7,43‰. W województwie wielkopolskim wskaźnik ten wynosi 7,28‰, zatem jest niższy. Najczęściej związek małżeński zawierały osoby mające wykształcenie średnie 19%, później wyższe 17%, zasadnicze 10%. Najliczniejszą grupą wśród nowożeńców były osoby w wieku 25–29 lat.

W 2008 roku w powiecie pilskim wskaźnik rozwodów wynosił 2,4‰ na 1000 mieszkańców, podczas gdy w woj. wielkopolskim - 1,7‰, w kraju - 2,2‰. Zdecydowanie więcej rozpadów związków odnotowano w miastach - 2,8‰, na wsi - 1,2‰.

Zgony

W 2008 roku w powiecie pilskim zanotowano 1198 zgonów (współczynnik zgonów wynosi 8,68‰), w Pile odnotowano 610 zgonów (współczynnik wynosił 8,18‰, dla porównania: w Wielkopolsce 9,19 ‰, w kraju 9,95‰), zatem najniższy wskaźnik zgonów jest w Pile.

Liczba zgonów wyraźnie wzrasta po 70. roku życia. W przedziale „70 lat i więcej” mieści się 61% ogólnej liczby zgonów. Do najczęstszych przyczyn zgonów należą choroby układu krążenia oraz nowotwory.

Współpraca szkoły z zakładami pracy

Każdy z uczniów uczących się w Zespole Szkół Gastronomicznych odbywał lub odbywa praktyczną naukę zawodu. Realizowana jest ona w postaci zajęć praktycznych, odbywających się jeden lub dwa razy w tygodniu, w zależności kształconego zawodu oraz od wymogów zawartych w programie nauczania. Ponadto wszyscy uczniowie czteroletniego technikum odbywają miesięczne praktyki zawodowe.

Szkoła zapewnia miejsca do odbycia praktycznej nauki zawodu, dlatego też wszystkie umowy zawierane są pomiędzy szkołą a określonym zakładem gastronomicznym lub hotelem.

Zajęcia praktyczne odbywają się w ciągu tygodnia, dlatego też uczeń zamiast na zajęcia lekcyjne do szkoły idzie do określonego zakładu gastronomicznego uczyć się zawodu. W młodszych klasach, uczniowie odbywają zajęcia praktyczne w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego, tj.:

- stołówkach szkolnych,
- stołówkach internackich,
- stołówkach studenckich,
- stołówkach przedszkolnych,
- domach opieki społecznej,
- stołówkach przyzakładowych.

W klasach starszych zajęcia praktyczne odbywają się w zakładach gastronomicznych otwartych, czyli:

- restauracjach,
- kawiarniach,
- barach,
- zajazdach.

Uczniowie klasy I Zasadniczej Szkoły Zawodowej (kucharz małej gastronomii) rozpoczynają praktyczną naukę zawodu w klasie pierwszej.

Uczniowie klas technikum zajęcia praktyczne rozpoczynają w klasach starszych, tzn.:

- kucharz i kelner – w klasie II, III i IV (1 raz w tygodniu),
- technik hotelarstwa – w klasie III (1 raz w tygodniu).

Natomiast technik organizacji usług gastronomicznych nie odbywa zajęć praktycznych, gdyż nie przewiduje tego program nauczania. Zajęcia praktyczne w poszczególnych klasach trwają 5 lub 6 godzin zegarowych w tygodniu.

Drugą formą praktycznej nauki zawodu są praktyki zawodowe.

Praktyki te polegają na tym, że uczeń przez 4 tygodnie nie uczęszcza do szkoły, ale uczy się zawodu zgodnie z określonym harmonogramem w wyznaczonym zakładzie gastronomicznym lub hotelu. Uczeń odbywający zajęcia praktyczne zobowiązany jest prowadzić dzienniczek praktyk i starać się dobrze pracować. Jest to pierwsze zetknięcie młodego człowieka z prawdziwą pracą. Praktykant uczy się solidności, punktualności, obowiązkowości, rzetelności i dorosłego życia.

Praktyki te odbywają się w zakładach gastronomicznych na terenie Piły, jak i poza nią.

Często po takich praktykach uczniowie, wyrabiając sobie dobrą opinię jako solidni pracownicy, rozpoczynają swoją pierwszą pracę jako pracownicy sezonowi lub są angażowani jako pracownicy zatrudniani na podstawie umowy-zlecenia przy organizacji imprez okolicznościowych organizowanych przez te zakłady.

Praktyki zawodowe dla poszczególnych klas ustalone są w różnych terminach w ciągu trwania roku szkolnego.

Piłskimi zakładami, z którymi szkoła współpracuje już wiele lat podczas organizacji praktycznej nauki zawodu, są:

a) zakłady typu zamkniętego:

- stołówki w Szkołach Podstawowych nr 1, 2, 4, 5, 7, 12,
- stołówki Zespołów Szkół nr 1, 2 i 3,
- stołówki w Gimnazjach nr 4 i 5;
- stołówki przedszkolne,
- internat Zespołu Szkół Ekonomicznych,
- szkoły ponadgimnazjalne: stołówka LO nr 1,
- Domy Pomocy Społecznej.

b) zakłady typu otwartego:

- hotel Gromada,
- motel Orion,
- zajazd Stawisko,
- hotel i restauracja Rydwan,
- zajazd Tarcza,
- restauracja Gringo,
- restauracja Alibabka,
- gościniec Rębajło,
- restauracja Nico.

Uczniowie z klas technikum dodatkowo odbywają miesięczne praktyki zawodowe w hotelach, pensjonatach, sanatoriach i ośrodkach na terenie całego kraju. Sprawdzone zakłady, w których uczniowie nabywają umiejętności zawodowych, a z którymi ZSG w Pile zawiera umowy już od wielu lat, to:

- ośrodek Geovita – Płotki/Piły,
- Leo – Karli,
- Sanatorium – Połczyn Zdrój,
- Leo i Viktoria – Świeradów Zdrój,
- pensjonat Fortuna – Świeradów Zdrój,
- hotel Sosna – Wisła,
- dom wypoczynkowy Wisła,
- hotel Zacisze – Szczyrk ,
- ośrodek wypoczynkowy Kolejarz – Ustroń Jaszowiec,
- ośrodek Floryn – Mielono – Unieście,
- willa Aleksander – Mielno,
- ośrodek wypoczynkowy Doris – Kołobrzeg,
- willa Hoff – Trzęsacz,
- hotel DAL – Gdańsk,
- Centrum Jeździecko-Tenisowe – Sypniewo,
- Hotel Klubowo-Konferencyjny – Smolarnia.

Działalność szkoły na rzecz przygotowania uczniów do funkcjonowania w zmieniających się realiach rynku pracy

Działania szkoły na rzecz przygotowania uczniów do zmieniającego się rynku pracy odbywają się wielokierunkowo poprzez:

- badanie sytuacji i pozycji szkoły na rynku,

- dostosowanie oferty edukacyjnej do zapotrzebowania rynku pracy,
- współpracę wszystkich nauczycieli w celu lepszego kształcenia i osiągnięcia przez uczniów wyższych wyników z egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe i egzaminu maturalnego,
- badania motywacyjne uczniów przychodzących do szkoły,
- śledzenie losów absolwentów szkoły, ich ścieżek kariery zawodowej, sukcesów i porażek edukacyjnych związanych z zatrudnieniem,
- współpracę z Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej, Powiatowym Urzędem Pracy, Rzecznikiem Praw Konsumentów, Wielkopolską Agencją Rozwoju Przedsiębiorczości,
- współpracę z pracodawcami na lokalnym rynku pracy, a także na rynku krajowym poprzez organizację praktyk zawodowych,
- pośredniczenie w kontaktach pracodawcy z przyszłym pracownikiem,
- pomoc w tworzeniu dokumentów aplikacyjnych.

Dyrekcja i nauczyciele Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile, rozumiejąc potrzeby rynku pracy, dostosowują kierunki kształcenia do zapotrzebowania na rynku, analizują losy absolwentów szkoły. Losy uzależnione są od aktualnej sytuacji na rynku pracy, zmieniającego się rynku oświatowego, sytuacji gospodarczej w kraju i za granicą oraz wielu innych czynników, na które szkoła ma wpływ i do których musi się dostosować.

Analiza losów absolwenta – rok szkolny 2008/2009

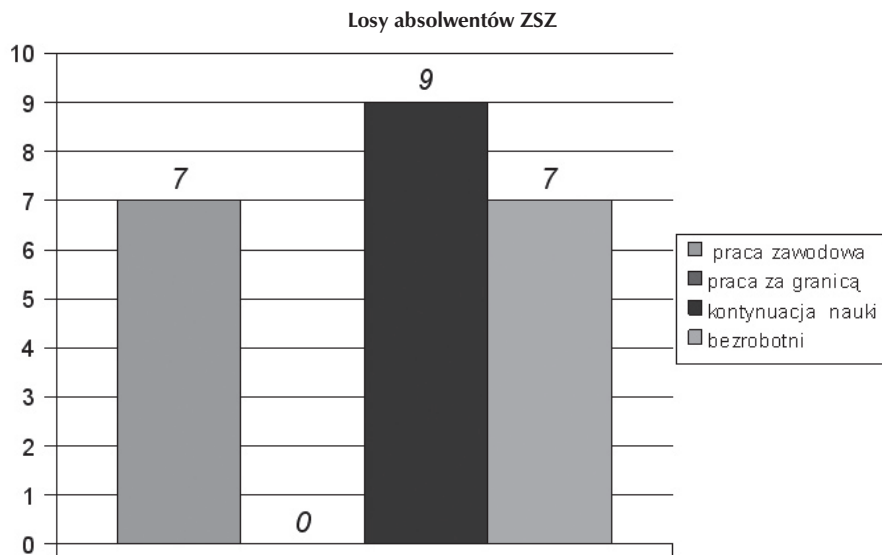
W Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile w roku szkolnym 2008/2009 naukę ukończyło 140 uczniów. Badaniami objęto absolwentów Technikum nr 5 oraz Zasadniczej Szkoły Zawodowej.

Do egzaminu maturalnego przystąpiło 111 absolwentów naszej szkoły, pomyślnie egzamin zdało 74 uczniów, co stanowi 66,0%. Losy naszych absolwentów, badane w październiku i listopadzie 2009 roku, przedstawiają się następująco:

Do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe przystąpiło łącznie z Technikum nr 5 oraz ZSZ 133 uczniów. Egzamin zdało 92 uczniów, co stanowi 69,17%.

1. Zasadniczą Szkołę Zawodową ukończyło 23 uczniów. Z tej liczby naukę w technikum kontynuuje 9 osób, 7 osób pracuje, 7 absolwentów natomiast nie pracuje i nie uczy się.

LOSZY absolwentów	KLASA II C	%
Kontynuacja nauki w technikum w trybie zaocznym	9	39,13
Pracuje za granicą	0	0
Praca zawodowa	7	30,43
Nie pracuje i nie uczy się	7	30,43
Razem:	23	100 %

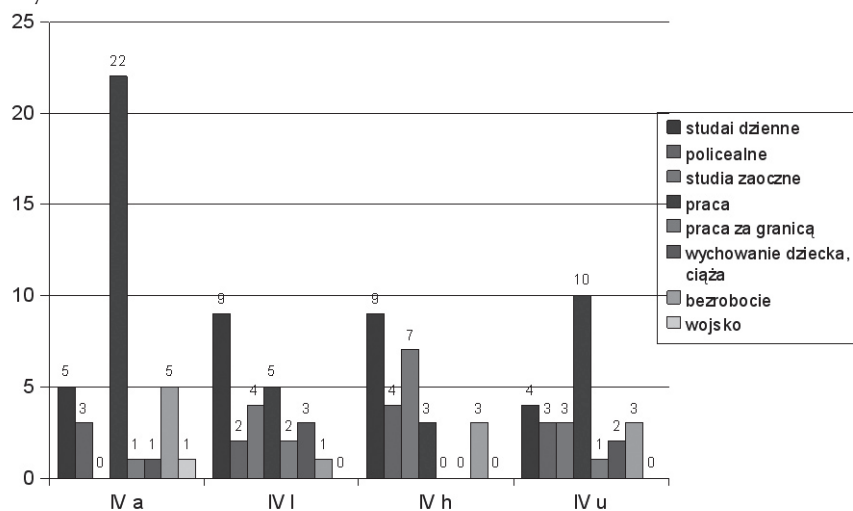


Losy absolwentów klasy IIc

2. Technikum nr 5 ukończyło 116 uczniów, z tego do egzamin maturalnego przystąpiło 111 uczniów, a zdało go 74. Dalsze losy naszych absolwentów przedstawiają się następująco:

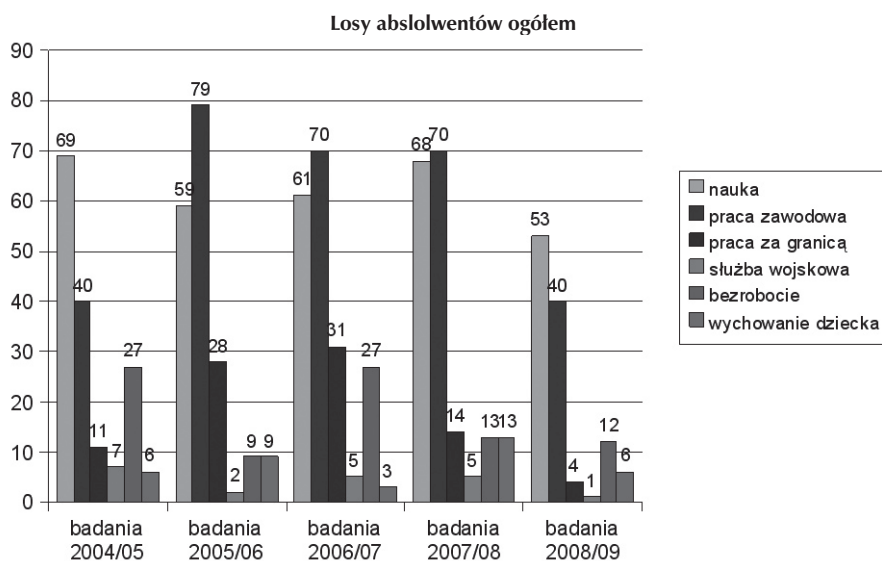
LOS Y	IV A	IV H	IV L	IV u	ogółem	%	Razem naukę kontynuuje	
Studia wyższe dzienne	5	9	9	4	27	23,27	53 osoby	45,68%
Szkoły policealne	3	4	2	3	12	10,34		
Studia wyższe zaoczne	0	7	4	3	14	12,06		
Praca zawodowa	22	3	5	10	40	34,48		
Praca za granicą	1	0	2	1	4	3,44		
Wychowuje dziecko lub lub ciąża	1	0	3	2	6	5,17		
Bezrobotni	5	3	1	3	12	10,34		
Zasadnicza służba wojskowa	1	0	0	0	1	0,86		
Razem ukończyło	38	26	26	26	116	100 %		

Losy absolwentów technikum nr 5



	rok 2004/ 2005	%	rok 2005/ 2006	%	rok 2006/ 2007	%	rok 2007/ 2008	%	rok 2008/ 2009	%
Nauka	69	43,12	59	31,72	61	30,96	68	37,15	53	45,68
Praca zawodowa	40	25,0	79	42,47	70	35,53	70	38,25	40	34,48
Praca za granicą	11	6,87	28	15,05	31	15,73	14	7,65	4	3,44
Służba wojskowa	7	4,37	2	1,07	5	2,53	5	2,73	1	0,68
Bezrobocie	27	16,87	9	4,83	27	13,70	13	7,10	12	10,34
Wychowanie dziecka, ciąża	6	3,75	9	4,83	3	1,52	13	7,10	6	5,17

Podsumowujący wykres przedstawia się następująco:



WNIOSKI

1. W stosunku do lat ubiegłych nastąpił procentowy wzrost uczących się absolwentów. W roku szkolnym 2003/2004 naukę kontynuowało 44,17 %, w roku szkolnym 2004/2005 – 43,12%, w 2005/2006 – 31,72% młodzieży, natomiast w roku

- szkolnym 2006/2007 – 30,96%. Wśród absolwentów roku 2007/2008 nastąpił także nieznaczny wzrost liczby kontynuujących naukę i wynosił 37,15 %, natomiast w tym roku naukę kontynuuje 45,68 %.
2. Nastąpił spadek liczby osób podejmujących pracę zawodową po ukończeniu szkoły – z 38,25 % absolwentów do 34,48 %.
 3. Nadal spada liczba absolwentów wyjeżdżających za granicę – z 15,73% w roku szkolnym 2006/2007, 7,65 % w roku 2007/2008, do 3,44% wśród tegorocznych absolwentów.
 4. Wzrosła o około 3% liczba absolwentów, którzy nie pracują i nie uczą się – z 7,10% w roku 2007/2008 do 10,34% w tym roku.
 5. W związku ze zmianami w ustawie i służbie wojskowej spadała liczba absolwentów, którzy podjęli służbę wojskową – do jednej osoby, co stanowi 0,68%.
 6. Nastąpił spadek liczby absolwentek, które wychowują dziecko lub są w ciąży – z 7,10% do 5,17%.

Celem podwyższenia poziomu kształcenia i zdobycia przewagi na rynku oświatowym sprawdzany jest poziom przygotowania uczniów do egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe w formie przeprowadzania testów diagnozujących pisemnych oraz próbnych egzaminów – części praktycznej. Po przeprowadzeniu tych prób nauczyciele dokonują analizy odpowiedzi uczniów i starają się powtórzyć z uczniami tematykę, która jest przez uczniów opanowana w niewystarczającym zakresie.

Po egzaminach potwierdzających kwalifikacje zawodowe i po egzaminie maturalnym nauczyciele dokonują analizy porównawczej osiągnięć uczniów. Celem analizy jest poprawa wyników kształcenia i podwyższenie zdawalności ww. egzaminów.

Pedagog szkolny z nauczycielami przeprowadza badania motywacyjne uczniów przychodzących do naszej szkoły. Badania te mają na celu lepsze dostosowanie oferty szkoły do oczekiwań uczniów i rodziców, służą do określenia najbardziej efektywnych form promocji szkoły w środowisku lokalnym.

Oferowane kierunki kształcenia w bieżącym roku to:

4-letnie technikum w zawodach:

- kucharz,
- kelner,
- technik organizacji usług gastronomicznych,
- technik hotelarstwa,
- technik organizacji usług turystycznych,

3-letnie technikum uzupełniające po szkole zawodowej – kucharz,

2-letnia szkoła zawodowa w zawodach:

- kucharz małej gastronomii,
- kucharz małej gastronomii dla uczniów niepełnosprawnych umysłowo w stopniu lekkim,

3-letnia szkoła zawodowa:

- klasa wielozawodowa: piekarz, cukiernik, rzeźnik, wędliniarz,
- pracownik obsługi hotelowej dla uczniów niepełnosprawnych umysłowo w stopniu lekkim.

szkoła przysposabiająca do pracy dla uczniów niepełnosprawnych umysłowo w stopniu umiarkowanym lub znacznym,

szkoła policealna dla młodzieży, kształcąca w zawodach:

- kucharz,
- technik usług turystycznych,
- dietetyk,

oraz szkoły dla dorosłych chcących podnieść lub poszerzyć swoje dotychczasowe kwalifikacje.

Mimo szerokiej oferty edukacyjnej szkoły najczęściej wybierane są kierunki tradycyjne: kucharz, hotelarz, technik organizacji usług gastronomicznych, kucharz małej gastronomii. Na rynku pracy duże zapotrzebowanie jest na pracowników w zawodzie kelner, ale od kilku lat nie udaje się nam otworzyć klasy kształcącej w tym zawodzie. Tradycyjnie w naszej szkole uczy się młodzież z lekkim i umiarkowanym upośledzeniem umysłowym. Młodzież ta po ukończeniu szkoły ma duże trudności ze znalezieniem pracy.

Szkoła współpracuje z Wielkopolską Agencją Rozwoju Przedsiębiorczości. W ramach tej współpracy odbyło się spotkanie z prelegentem na temat:

- zakładania działalności gospodarczej – „Jedno okienko”,
- dofinansowania ze środków Powiatowego Urzędu Pracy w Pile na podjęcie działalności gospodarczej,
- programu rozwoju obszarów wiejskich na lata 2007–2013 „Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw”,
- finansowania działalności gospodarczej w warunkach spowolnienia gospodarczego.

Uczniowie naszej szkoły uczestniczą w szkoleniach organizowanych przez Starostwo Powiatowe w Pile oraz Urząd Pracy w Pile pod hasłem „Być przedsiębiorczym”. W ramach spotkań przekazywane są informacje na temat:

- możliwości pozyskania dofinansowania z funduszy Unii Europejskiej,
- możliwości pozyskania dofinansowania z funduszy Powiatowego Urzędu Pracy na otwarcie indywidualnej działalności gospodarczej,
- zmian w polskim prawodawstwie, dotyczących zatrudnienia.

Współpracujemy także z Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej w Pile. Dla uczniów klas IV organizowane są wyjścia do Powiatowego Urzędu Pracy.

W zakresie praw konsumenta współpracujemy z Powiatowym Rzecznikiem Praw Konsumenta. W ramach współpracy organizowane są konkursy dotyczące praw konsumenta, a także spotkania rzecznika z uczniami w celu wyjaśnienia nurtujących młodzież problemów.

Celem całego grona pedagogicznego jest pomoc młodzieży w znalezieniu pracy poprzez pomoc w tworzeniu dokumentów aplikacyjnych w języku polskim oraz w językach obcych. W tym zakresie współpracują ze sobą nauczyciele przedmiotów ekonomicznych, podstaw przedsiębiorczości, języka polskiego, języków obcych oraz nauczyciele wychowawcy.

W wielu przypadkach młodzież uzyskuje zatrudnienie za pośrednictwem szkoły poprzez kontakty indywidualne kierownika do spraw przygotowania zawodowego z pracodawcami, którzy chcą zatrudnić młodzież z rekomendacją szkoły.

W naszej szkole nie ma etatu doradcy zawodowego, funkcję tę pełni często pedagog szkolny. Zatrudnienie doradcy zawodowego w szkole pomogłoby młodzieży w lepszym planowaniu swojej ścieżki kariery zawodowej.

I. WNIOSKI I REKOMENDACJE

- międzyprzedmiotowe współdziałanie zaowocuje lepszymi wynikami w nauce uczniów szkoły,
- wizualizacja pojęć i zadań przy użyciu tablic interaktywnych i programów komputerowych stanie się drogą do zrozumienia problemów nurtujących młodzież,
- położenie nacisku na ćwiczenia w zakresie liczenia, przeliczania, analizowania i wyciągania wniosków spowoduje lepsze rozumienie przedmiotów matematyczno-przyrodniczych oraz przedmiotów zawodowych ,

- uczniowie zostaną wdrożeni do samodzielnego pozyskiwania wiedzy z wykorzystaniem technologii informacyjnej, zwrócenie uwagi na umiejętność logicznego pisania i komunikowania się nie tylko w języku ojczystym, ale również w językach obcych. Analiza SWOT

Współpraca szkoły z lokalnym i regionalnym rynkiem pracy

Znajomość wymogów, potrzeb i prognoz rynku pracy i ich uwzględnianie w pracy z uczniem

SILNE STRONY	SZANSE
<ul style="list-style-type: none"> – uaktualnienie i wprowadzenie nowych ofert edukacyjnych, – aktywne promowanie szkoły w środowisku lokalnym, na targach, giełdach, – aktywna współpraca z pracodawcami, u których uczniowie odbywają praktyki zawodowe, – aktywna współpraca z: <ul style="list-style-type: none"> • PUP w Pile, • Centrum Planowania i Rozwoju Kariery Zawodowej, • Wielkopolską Agencją Rozwoju Przedsiębiorczości. 	<ul style="list-style-type: none"> – zwiększenie możliwości zatrudnienia na rynku lokalnym pracy absolwentów, a szczególnie: kucharzy, barmanów, kelnerów, – możliwość zweryfikowania rynku pracy poprzez kontakt z PUP, – aktywne utrzymywanie kontaktów z lokalnymi szkołami wyższymi, – korzystanie z funduszy w ramach EFS, – proponowanie nowych kierunków kształcenia, zgodnych z zapotrzebowaniem lokalnego rynku pracy, – elastyczność zawodowa uczniów i absolwentów, – dobra prezentacja swoich umiejętności zawodowych podczas odbywania praktycznej nauki zawodu, dająca szansę na zatrudnienie, – umiejętność komunikowania się z otoczeniem, ze szczególnym uwzględnieniem posługiwania się językiem obcym.
SŁABE STRONY	ZAGROŻENIA
<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikacja zawodów ustalona przez Ministra Pracy i Polityki Społecznej nie przystaje do klasyfikacji zawodów proponowanej przez MEN, według której szkoła zobowiązana jest kształcić, – niskie uposażenie dla absolwentów szkoły, proponowane przez pracodawców, – niechęć pracodawców do tworzenia nowych miejsc pracy z wykorzystaniem środków na ich tworzenie (bariery biurokratyczne). 	<ul style="list-style-type: none"> – zmieniająca się sytuacja gospodarcza kraju i zagranicy, – imigracja z zagranicy, – zmniejszenie liczby zakładów zatrudniających osoby niepełnosprawne intelektualnie, – niechęć pracodawców do zatrudniania osób niepełnosprawnych, wynikająca z niewiedzy na temat niepełnosprawności.

Analiza SWOT
Współpraca nauczycieli przedmiotów ogólnokształcących
z nauczycielami przedmiotów zawodowych
Wykorzystywanie wiedzy merytorycznej i pedagogicznej w kształtowaniu umiejętności
i postaw uczniów szkół zawodowych

SILNE STRONY	SZANSE
<ul style="list-style-type: none"> - stały kontakt nauczycieli ogólnokształcących z nauczycielami przedmiotów zawodowych, - życzliwość i empatia, - komunikatywność, - co najmniej dwuprzedmiotowość nauczycieli zatrudnionych w placówce, - ustawiczne dokształcanie się nauczycieli, - otwartość na innowacje, nowe technologie, - aktywne uczestnictwo w pokazach, targach, giełdach, - organizowanie wycieczek, imprez poznawczych i krajoznawczych, integrujących społeczność szkolną - wspólne przeprowadzanie i analizowanie testów diagnozujących, - chęć dzielenia się swoją wiedzą nauczycieli z doświadczeniem zawodowym z młodymi nauczycielami 	<ul style="list-style-type: none"> - zwiększone zapotrzebowanie na rynku pracy kształconych przez szkołę zawodów, - tworzenie nowych miejsc pracy dla absolwentów szkoły przez zaprzyjaźnionych pracodawców, - dofinansowanie z EFS na zdobycie dodatkowych kwalifikacji przez zainteresowanych nauczycieli, - skorelowanie rozkładów materiału, dające możliwość powtarzania i utrwalania wiedzy na różnych poziomach edukacyjnych.
SŁABE STRONY	ZAGROŻENIA
<ul style="list-style-type: none"> - brak korelacji międzyprzedmiotowej, - brak korelacji rozkładów materiału przez nauczycieli, - brak programów autorskich, szczególnie dla uczniów niepełnosprawnych intelektualnie, - wysokie koszty dokształcania się nauczycieli. 	<ul style="list-style-type: none"> - wypalenie zawodowe nauczycieli, - brak motywacji, - przemiany gospodarcze wpływające na niestabilność zawodową, - zdobycie nowych kwalifikacji przez nauczyciela nie gwarantuje zatrudnienia.

Analiza SWOT

**Kompetencje zawodowe i kompetencje kluczowe uczniów i absolwentów szkoły
Pobudzenie aspiracji edukacyjnych i zainteresowań uczniów, rozwijanie umiejętności kluczowych
oraz przygotowanie młodzieży do kontynuowania nauki i funkcjonowania na rynku pracy**

SILNE STRONY	SZANSE
<ul style="list-style-type: none"> – podejmowanie pracy sezonowej i weekendowej przez uczniów, – chęć zdobywania nowych certyfikatów, nie tylko zawodowych, co zwiększy ich atrakcyjność zawodową, – aktywne uczestnictwo w zajęciach pozalekcyjnych, – czynne uczestnictwo młodzieży w organizacjach, np. PCK, PTTK, wolontariat, PTSM, – samorządność i przedsiębiorczość uczniów w organizacjach szkolnych. 	<ul style="list-style-type: none"> – większe możliwości znalezienia pracy, – elastyczność zawodowa, – zdobywanie nowych umiejętności zawodowych, – umiejętność współpracy w grupie, – wrażliwość na drugą osobę, – umiejętność integrowania się w zespole na płaszczyźnie intelektualnej, społecznej i zawodowej.
SŁABE STRONY	ZAGROŻENIA
<ul style="list-style-type: none"> – brak edukacyjnych programów –komputerowych, wspomagających nauczyciela w przygotowaniu ucznia do egzaminów oraz prawidłowego funkcjonowania na rynku pracy, – brak wystarczających pomocy dydaktycznych, np. laptopów, rzutników, tablic interaktywnych, – brak dobrze wyposażonych sal lekcyjnych do nauki w zawodzie hotelarz. 	<ul style="list-style-type: none"> – nieumiejętność wykorzystania wiedzy teoretycznej w praktyce, – brak konieczności podnoszenia kwalifikacji, – brak mobilności i chęci przekwalifikowania się, – niesystematyczne przygotowywanie się do zajęć lekcyjnych, – brak czasu na naukę przygotowującą do egzaminu maturalnego i egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe z powodu podejmowanej przez uczniów pracy , – brak konsekwencji w podejmowaniu decyzji dotyczących egzaminów, konkursów, przedsięwzięć.

Analiza SWOT
Kadra pedagogiczna w aspekcie kształtowania kompetencji kluczowych
Umiejętność dostosowywania programów do zmieniających się uwarunkowań środowiskowych
i rynku pracy

SILNE STRONY	SZANSE
<ul style="list-style-type: none"> - dobre przygotowanie merytoryczne nauczycieli, - co najmniej dwukierunkowość przedmiotowa nauczycieli, - większość kadry ma uprawnienia egzaminatora, - ustawiczne doskonalenie nauczycieli, - tworzenie baz testów diagnozujących, egzaminów próbnych maturalnych i potwierdzających kwalifikacje zawodowe. 	<ul style="list-style-type: none"> - możliwość dalszego kształcenia przez młodzież, - otwartość dyrekcji szkoły na wprowadzanie innowacji pedagogicznych, - kreatywność nauczycieli, -doskonalenie w ramach WDN.
SŁABE STRONY	ZAGROŻENIA
<ul style="list-style-type: none"> - brak możliwości współpracy z innymi szkołami o tej samej specjalności na terenie kraju, - brak pracowni symulacyjnych do nauki w zawodzie technik hotelarstwa, - brak możliwości kontynuacji nauki przez młodzież niepełnosprawną intelektualnie w wybranym przez siebie zawodzie. 	<ul style="list-style-type: none"> - niż demograficzny, - wzrastające bezrobocie, - wyrażanie zgody przez organ prowadzący na tworzenie tych samych kierunków w innych szkołach bez odpowiedniej bazy dydaktycznej, - ciągle zmieniające się przepisy oświatowe, reformy programowe.

Analiza SWOT
Charakterystyka uczniów
Znajomość wymogów, potrzeb i prognoz rynku pracy

SILNE STRONY	SZANSE
<ul style="list-style-type: none"> - pracowitość wykazywana podczas wykonywania czynności zawodowych na zajęciach praktycznych, praktyce zawodowej lub podczas wykonywania prac na zlecenie, - chęć podejmowania dodatkowych prac na umowy cywilno-prawne oraz umowy o pracę w niepełnym wymiarze godzin, - zdobywanie dodatkowych umiejętności i certyfikatów. 	<ul style="list-style-type: none"> - chęć nauki innych (dodatkowych) niż proponowane w szkole języków, np. włoskiego, hiszpańskiego, - świadomość korzystania z dodatkowych środków pochodzących z funduszy unijnych, - dopasowanie kształcenia do zmieniającego się rynku pracy.

SŁABE STRONY	ZAGROŻENIA
<ul style="list-style-type: none"> – obniżający się poziom intelektualny uczniów, – niska samoocena uczniów, – nieumiejętność autoprezentacji, – słaba odporność na stres, – brak umiejętności pracy w grupie, – ubogie słownictwo języka ojczystego, co wpływa na nieumiejętność komunikowania się, – niechęć uczniów do przedstawiania własnych poglądów i przemyśleń, – brak świadomości zmian zachodzących we współczesnym świecie i konieczności dostosowania się do nich, – niedopasowanie umiejętności uczniów i absolwentów do sytuacji na rynku pracy, – brak kształtowania własnej przyszłości w kontekście przynależności do własnego regionu, kraju i Unii Europejskiej – niski procent punktowy uzyskiwany na egzaminach gimnazjalnych, co ma bezpośrednie przełożenie na kontynuację nauki przedmiotów matematyczno-przyrodniczych i zawodowych. 	<ul style="list-style-type: none"> – regres gospodarczy, – nasycenie rynku pracy w niektórych zawodach, – powroty emigrantów, którzy nabyli umiejętność praktycznego posługiwania się językiem obcym, – wzrost bezrobocia, – brak perspektyw na zatrudnienie na lokalnym rynku pracy, – ograniczanie stanowisk pracy chronionej, objętych dofinansowaniem urzędów pracy, – niechęć zatrudniania przez pracodawców osób niepełnosprawnych intelektualnie, wynikająca z niewiedzy na temat niepełnosprawności.