



SPRAWOZDANIE Z BADAŃ OCZEKIWAŃ PRZEDSIĘBIORCÓW WOBEC ABSOLWENTÓW



MARZEC 2012 ROK



SPIS TREŚCI

| | STR. |
|---|-------------|
| 1. WSTĘP | 3 |
| Branża gastronomiczna | 8 |
| Kucharz | 8 |
| Kelner | 13 |
| Technik żywienia i usług gastronomicznych | 19 |
| Branża hotelarska | 25 |
| Technik hotelarstwa | 25 |
| Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej | 31 |
| Technik obsługi turystycznej | 36 |
| Technik turystyki wiejskiej | 42 |
| Branża zdrowotna | 47 |
| Dietetyk | 47 |
| Technik masażysta | 52 |
| Terapeuta zajęciowy | 57 |
| Asystent osoby niepełnosprawnej | 62 |
| Opiekun osoby niepełnosprawnej | 68 |
| Spis tabel | 74 |
| Spis wykresów | 75 |
| Załączniki | 77 |



WSTĘP

Dnia 1 grudnia 2011 roku Fundacja Ekspert-Kujawy ruszyła z realizacją projektu pt. „Praktyczne kształcenie nauczycieli zawodów branży hotelarsko-turystycznej”.

Jest to projekt ogólnopolski, którego celem jest podniesienie jakości nauczania przedmiotów zawodowych w 14 dziedzinach poprzez udział 260 nauczycieli w praktykach w przedsiębiorstwach. Praktyki będą realizowane dla każdego uczestnika w dwóch systemach: weekendowym i wakacyjnym – z uwzględnieniem miejsca zamieszkania Beneficjentów Ostatecznych projektu. Osoby mieszkające w województwie kujawsko-pomorskim i województwach ościennych realizować będą system praktyk weekendowych, natomiast pozostali będą korzystać z systemu wakacyjnego. Każdy z uczestników skorzysta z 1 programu praktyk.

Jeden z pierwszych etapów projektu zakładał zbadanie oczekiwań przedsiębiorców wobec absolwentów szkół kształcących w zawodach branży hotelarsko – turystycznej. W związku z tym, opracowane zostały ankiety za pomocą, których zbadano oczekiwania przedsiębiorców wobec absolwentów dla 12 zawodów:

- Kucharz;
- kelner, barman;
- technik żywienia i usług gastronomicznych;
- technik hotelarstwa;
- pracownik pomocniczy obsługi hotelowej;
- technik obsługi turystycznej;
- technik turystyki wiejskiej;
- dietetyk;
- technik masażysta;
- terapeuta zajęciowy;
- asystent osoby niepełnosprawnej;
- opiekun osoby starszej.

Badanie zostało przeprowadzone na próbie 47 przedsiębiorstw:

Tabela nr 1. Spis przedsiębiorców uczestniczących w badaniach

| L.p | FIRMA | ADRES |
|-----|----------------------|--------------------------|
| 1. | Don Pablo Inowrocław | ul. NMP 36 Inowrocław |



| | | |
|------------|--|--|
| | | Berkowski Paweł Tel. 52 357-63-31 |
| 2. | Restauracja, Hotel PARK | ul. Świętokrzyska 107 88-100 Inowrocław Tel. 52 3555373 |
| 3. | Róże Fiołki i Aniołki | ul. Królowej Jadwigi 25 88-100 Inowrocław Tel. 52 3552440 |
| 4. | Józefina | Al. Sienkiewicza 47 Inowrocław Tel. 52 3550090 |
| 5. | Pod Rybką Pakość | ul. Barcińska 12 Pakość Tel. 544130604 |
| 6. | Restauracja ROMA | ul. Dubienka 2 88-100 Inowrocław Tel. 52 3560385 708477517 |
| 7. | Hotel CITY Bydgoszcz | ul. 3 Maja 6 85-950 Bydgoszcz Tel. 52 3252500 |
| 8. | Hotel Brzoza GAŚIOREK | ul. Bydgoska 34 86-061 Brzoza 52 381 07 77 |
| 9. | Martina Żnin | ul. Adama Mickiewicza 36 Żnin Tel. 52 3032424 |
| 10. | KRESOWIANKA | Szosa Bydgoska 24 Inowrocław Tel. 52 3552525 |
| 11. | Przy Tężni Sanatorium Uzdrowskie Inowrocław | ul. Przy Stawku 12 Inowrocław Tel. 52 3581301 Agnieszka Bulman |
| 12. | Medical SPA | ul. Zygmunta Wilkowskiego 23 88-100 Inowrocław Tel. 52 3563100 (centrala) 52 3563101 |
| 13. | Energetyk Sanatorium | ul. Z. Wilkowskiego 2 Inowrocław Tel. 52 353 57 00 |
| 14. | INLOT | ul. Królowej Jadwigi 3 88-100 Inowrocław Tel. 52 3555371 |
| 15. | Restauracja SAWANA | ul. Szosa Bydgoska 26 88-100 Inowrocław Tel. 52 3579613 |
| 16. | TUI Gdynia | ul. Kazimierza Górskiego 2 Gdynia Tel. 58 6201065 Małgorzata Gralewska |
| 17. | TUI Poznań | ul. Dąbrowskiego 7 |



| | | |
|-----|------------------------------------|---|
| | | Poznań Tel. 61 8473704 Ewa Berdyszak |
| 18. | Zajazd Harasówka Gniewkowo | ul. Kątna 14 88-140 Gniewkowo Tel. 52 3558078 |
| 19. | St. George Ciechocinek | Ul. Wojska Polskiego 2 Ciechocinek Tel. 54 2530000 |
| 20. | TUI Gdańsk | Al. Grunwaldzka 141 Gdańsk Tel. 58 3455885 Anna Gaweł |
| 21. | Villa Calvados Bydgoszcz | ul. Ks. Piotra Skargi 3 Bydgoszcz Tel. 781899904 Grzegorz Parczewski |
| 22. | TUI Białystok | Ul. Cz. Miłosza 2 Białystok Tel. 85 7412283 Tomasz Mojsiejewicz |
| 23. | Słoneczny Młyn Bydgoszcz | ul. Jagiellońska 96 Bydgoszcz Tel. 52 5613100 |
| 24. | Hotele Grupa BUDIZOL Włocławek | Ul. Witosa 2 |
| 25. | Hotel DWÓR PAN TADEUSZ Osielsko | Ul. Kąkolowa 2 Osielsko |
| 26. | Sanatorium MODRZEW | ul. Macieja Wierzbńskiego 50A Inowrocław Tel. 52 357 30 84 |
| 27. | Biuro Turystyczne PRZYGODA | Ul. Św. Ducha 8 Inowrocław Tel. 52 354 68 15 |
| 28. | PTTK Biuro podróży | Ul. Narutowicza 4 Inowrocław Tel. 52 3576811 |
| 29. | MSWiA Ciechocinek | ul. Warzelniana 1 87- 720 Ciechocinek Tel. +48 (54) 283 91 00 |
| 30. | Klinika „Pod Tęźniami” Ciechocinek | Warzelniana 7 87-720 Ciechocinek Tel. 54 416 70 00 |
| 31. | Restauracja JÓZEFINA Mogilno | Plac Wolności 4 88-300 Mogilno 52 315 71 60 |
| 32. | Kawiarnia KOTKA PSOTKA | Pl. Wolności 4 Mogilno Tel. 52 3157160 |
| 33. | SOLANKI Inowrocław | Solankowa 77 88-100 Inowrocław |



| | | |
|------------|--|---|
| | | Tel. 52 356 31 00 |
| 34. | EKO TURYSTYKA Antoni Legin | Tel. 606286781 ecoturystyka@gmail.com |
| 35. | Biuro Podróży Amer-Tour | ul. Solankowa 64/201 88-100 Inowrocław Tel. 52 3551151 |
| 36. | Altur Biuro Turystyczne | Ul. Św. Ducha 23 Inowrocław Tel. 52 3533890 |
| 37. | Grupa Promedica Care Sp. z o.o | Oddział w Bydgoszczy Ul. Jagiellońska 103 lok 607 85-027 Bydgoszcz p. Agata Dwojak |
| 38. | TUI Poland sp. z o.o | Ul. Wołoska 9a 02-583 Warszawa Tel. 515008220 p. Agnieszka Kisiel |
| 39. | TUI Centrum Podróży | CH Fokus Mall Ul. Jagiellońska 39-47 Bydgoszcz Tel. 52 3228892 p. Justyna Lewandowska |
| 40. | Ośrodek Jeździecki "Zajezerze" Marika Bekier | Zajezerze Marika Bekier |
| 41. | Gospodarstwo Agroturystyczne „CWAŁ” | Jadwiga, Jan Leśniak Jaksice, ul. Dworcowa 11 Tel. 600 150615 |
| 42. | Magdalena Burnat | REHABILITACJA Burnat Magdalena Ul. Roosevelta 37 Inowrocław Tel. 664314555 |
| 43. | Usługi Fizjoterapeutyczne | Iwona Góralska Ul. Chociszewskiego 64 Inowrocław Tel. 601064366 |
| 44. | Kmillum | Kamila Sypniewska Inowrocław |
| 45. | Activ Mdica | Jacek Stanecki Ul. Sienkiewicza 5 Bydgoszcz Tel. 52 3307637 Darek Fielek |
| 46. | Biuro turystyczne KUJAWY | Ul. Kasztelańska 14 Inowrocław Tel. 523571859 |
| 47. | Gospodarstwo Agroturystyczne „CWAŁ” | Jadwiga, Jan Leśniak Jaksice, ul. Dworcowa 11 Tel. 600 150615 |



Przedsiębiorcy otrzymywali ankiety przygotowane pod kątem zawodu objętego realizacją projektu i wskazywali w niej swoje oczekiwania wobec absolwentów zawodów:

Tabela nr 2. Spis zawodów

| |
|---|
| GASTRONOMIA |
| Kucharz |
| Kelner |
| Technik żywienia i usług gastronomicznych |
| HOTELARSTWO |
| Technik hotelarstwa |
| Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej |
| TURYSTYKA |
| Technik obsługi turystycznej |
| Technik turystyki wiejskiej |
| ZDROWIE |
| Dietetyk |
| Technik masażysta |
| Terapeuta zajęciowy |
| Asystent osoby niepełnosprawnej |
| Opiekun osoby starszej |



BRANŻA GASTRONOMICZNA

- KUCCHARZ -



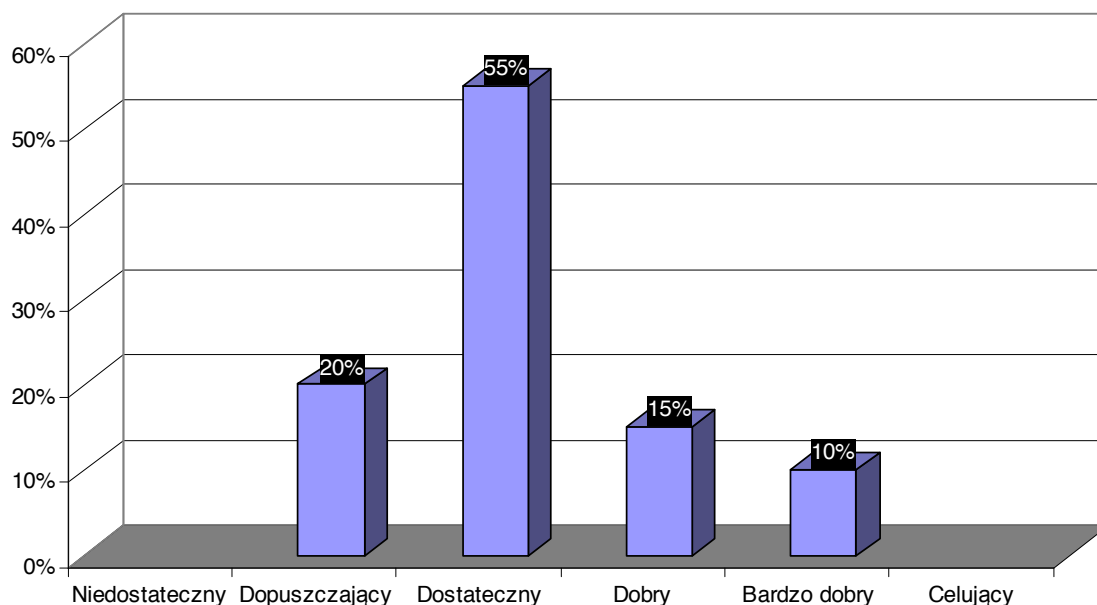
ANALIZA ANKIET W ZAWODZIE: "KUCHARZ"

Ocenę ogólną poziomu nauczania uzyskano w dwa sposoby. Pierwszy sposób, to pojedyncze pytanie ankietowe, dotyczące wydania **ogólnej oceny poziomu nauczania**. W drugim przypadku obliczono średnie oceny poszczególnych obszarów kształcenia i na podstawie dwudziestu dwóch ocen średnich obliczono **średnią ocenę kształcenia na podstawie wszystkich obszarów nauczania**.

A. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego.

Ogólna ocena poziomu nauczania, na podstawie ankiet przedsiębiorców dla zawodu Kucharz wynosi **3,2**. **55%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dostatecznym. Na ocenę dopuszczającą poziom nauczania oceniło **20%** respondentów, na dobrą **15%**, a tylko **10%** respondentów uznało, że poziom wyszkolenia absolwentów kształtuje się na poziomie bardzo dobrym. Ocen niedostatecznych oraz celujących nie odnotowano.

Wykres nr 1. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego w zawodzie Kucharz

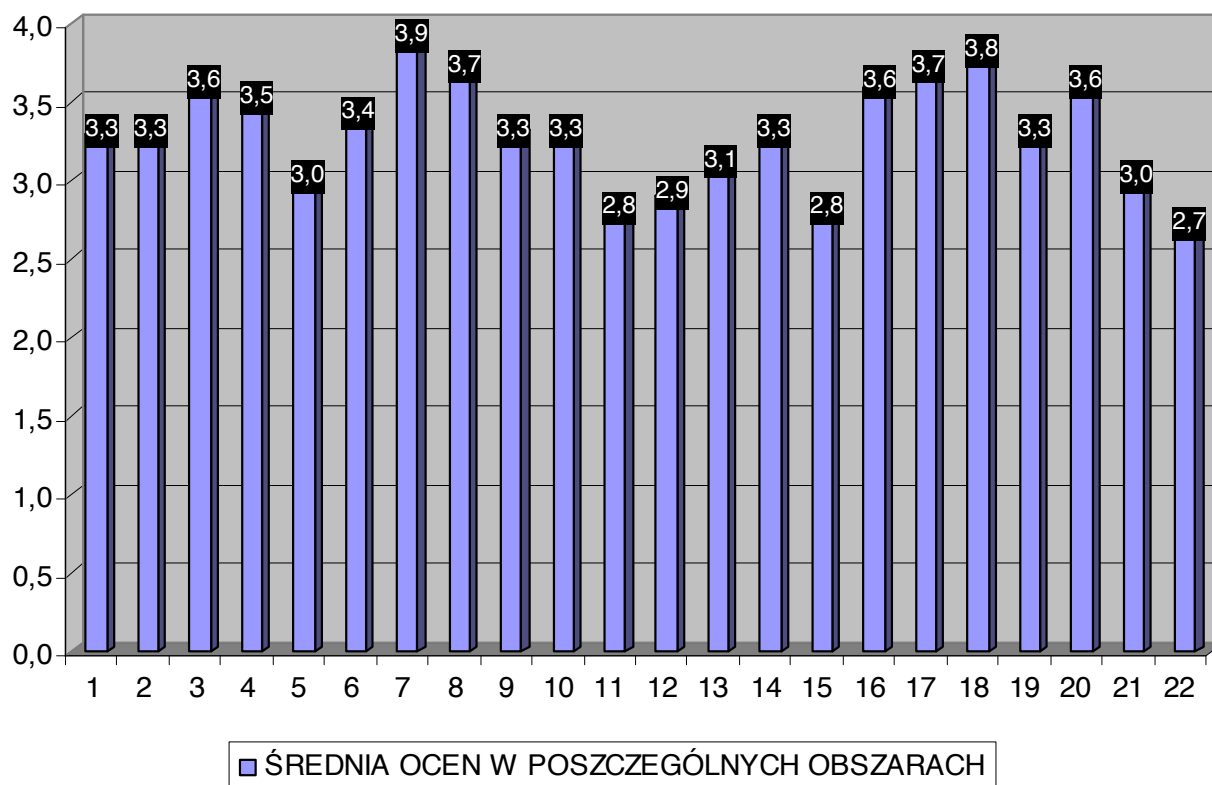




B. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia:

Szczegółowa analiza w poszczególnych obszarach kształcenia, ukazała uśredniony wynik **3,3**.

Wykres nr 2. Oceny przedsiębiorców w poszczególnych obszarach kształcenia wynikających z podstawy programowej kształcenia w zawodzie Kucharz



KLUCZ DO OCENIANYCH OBSZARÓW:

- 1 – Ocena żywności pod względem towaroznawczy
- 2 – Klasyfikowanie żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarne
- 3 – Dobieranie warunków do przechowywania żywności;
- 4 – Rozpoznawanie zmian zachodzących w przechowywanej żywności;
- 5 – Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 6 – Dobieranie metod utrwalania żywności;
- 7 – Rozróżnianie urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
- 8 – Użytkowanie urządzeń do przechowywania żywności;
- 9 – Określanie roli funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- 10 – Rozróżnianie i przestrzeganie procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 11 – Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych;
- 12 – Rozróżnianie metod i technik sporządzania potraw i napojów;
- 13 – Dobieranie surowców do sporządzania potraw i napojów;
- 14 – Prawidłowe sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów;
- 15 – Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością;



- 16 – Rozpoznawanie zmian zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- 17 – Rozróżnianie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 18 – Użytkowanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 19 – Ocenianie organoleptycznie żywności;
- 20 – Dobieranie zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;
- 21 – Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potrawy i napojów;
- 22 – Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*).

C. Oceny najwyższe (traktowane, jako najlepsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najwyższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **3.9** – Rozróżnianie urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najwyższe wartości:

Tabela nr 3. Oceny najwyższe dla zawodu Kucharz

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|------|---|-------|
| 1 | Rozróżnianie urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych | 3,9 |
| 2 | Użytkowanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów | 3,8 |
| 3 | Korzystanie z hotelowych środków transportu wewnętrznego | 3,7 |
| 4 | Rozróżnianie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów | 3,7 |

Pomimo, że są to oceny najwyższe, nie należą jednak do zadowalających, dlatego o tych obszarach należy pamiętać planując program praktyk dla nauczycieli.

D. Oceny najniższe uzyskane podczas badania (traktowane, jako najsłabsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego)

Oceną najniższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **2.7** – Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najsłabsze wartości:

Tabela nr 4. Oceny najniższe dla zawodu Kucharz



| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|------|--|-------|
| 1 | Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP | 2,7 |
| 2 | Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych | 2,8 |
| 3 | Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością | 2,8 |
| 4 | Rozróżnianie metod i technik sporządzania potraw i napojów | 2,9 |

E. WNIOSKI WYNIKAJĄCE Z BADAŃ

1. Ogólny poziom przygotowania absolwentów.

Z analizy ankiet wynika, iż przedsiębiorcy oceniają poziom wykształcenia absolwentów w zawodzie kucharz małej gastronomii zaledwie na poziomie dostatecznym, średnia uzyskanych ocen to 3,2. Co prawda nikt nie ocenił wykształcenia na poziomie niedostatecznym i tylko, a może aż 20 % ankietowanych przedsiębiorców uznało ten poziom na ocenę mierną.

2. Średnia ocena absolwentów z wszystkich obszarów.

Analizując poszczególne szczegółowe obszary kształcenia zgodne z programem nauczania dla danego zawodu, znów otrzymujemy zaledwie oceny dostateczne. Po uśrednieniu dla wszystkich obszarów ocena ta wyniosła 3,3, co potwierdza ocenę ogólną na poziomie 3,3.

3. Oceny najwyższe

Najwyższa uzyskana ocena to 3,9 za rozróżnianie urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych oraz 3,8 za obszar: użytkowanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów. Później są to już tylko oceny niższe, które kończą się na uśrednionej ocenie miernej. Fakt, ten przemawia za tym, że w programie muszą znaleźć się elementy ze wszystkich obszarów kształcenia kucharza małej gastronomii.

4. Oceny najniższe

Analiza tych najsłabszych obszarów daje dużo do myślenia. Obszar: monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HACCP wypadł zaledwie na poziomie 2,7, jeden z ważniejszych obszarów dla zawodu kucharz: umiejętność stosowania receptur gastronomicznych niewiele lepiej, na poziomie – 2,8

5. Uwagi końcowe i sugestie przedsiębiorców

W uwagach końcowych i sugestiach przedsiębiorcy zwrócili uwagę na niską wiedzę absolwentów na temat żywności oraz brak zainteresowania zawodem przejawiający się przede wszystkim poprzez śledzenie nowości w gastronomii. Kładą również nacisk na niską kulturę osobistą absolwentów, estetykę ubioru, a także brak odpowiedniej wiedzy o świecie i Polsce.



BRANŻA GASTRONOMICZNA

- KELNER -



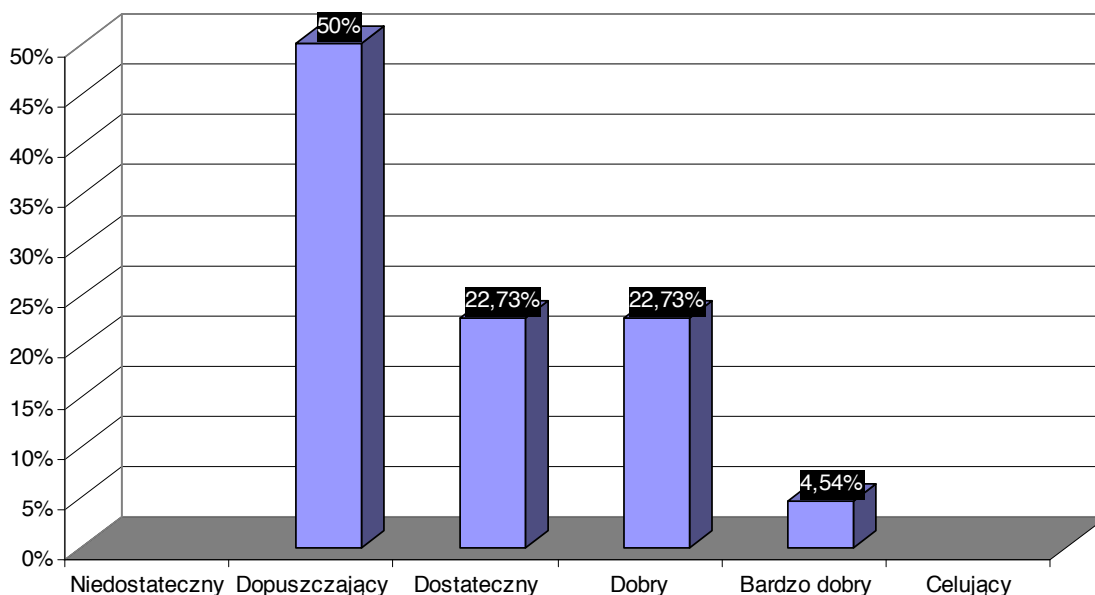
ANALIZA ANKIET W ZAWODZIE: KELNER

Ocenę ogólną poziomu nauczania uzyskano w dwa sposoby. Pierwszy sposób, to pojedyncze pytanie ankietowe, dotyczące wydania **ogólnej oceny poziomu nauczania**. W drugim przypadku obliczono średnie oceny poszczególnych obszarów kształcenia i na podstawie dwudziestu ocen średnich obliczono **średnią ocenę kształcenia na podstawie wszystkich obszarów nauczania**.

A. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego.

Ogólna ocena poziomu nauczania, na podstawie ankiet przedsiębiorców dla zawodu Kelner wynosi **2,8**. **50%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dopuszczającym. Na ocenę dostateczną i dobrą poziom nauczania oceniło po **22,73%** respondentów, a tylko **4,54%** respondentów uznało, że poziom wyszkolenia absolwentów kształtuje się na poziomie bardzo dobrym. Ocen niedostatecznych oraz celujących nie odnotowano.

Wykres nr 3. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego w zawodzie Kelner

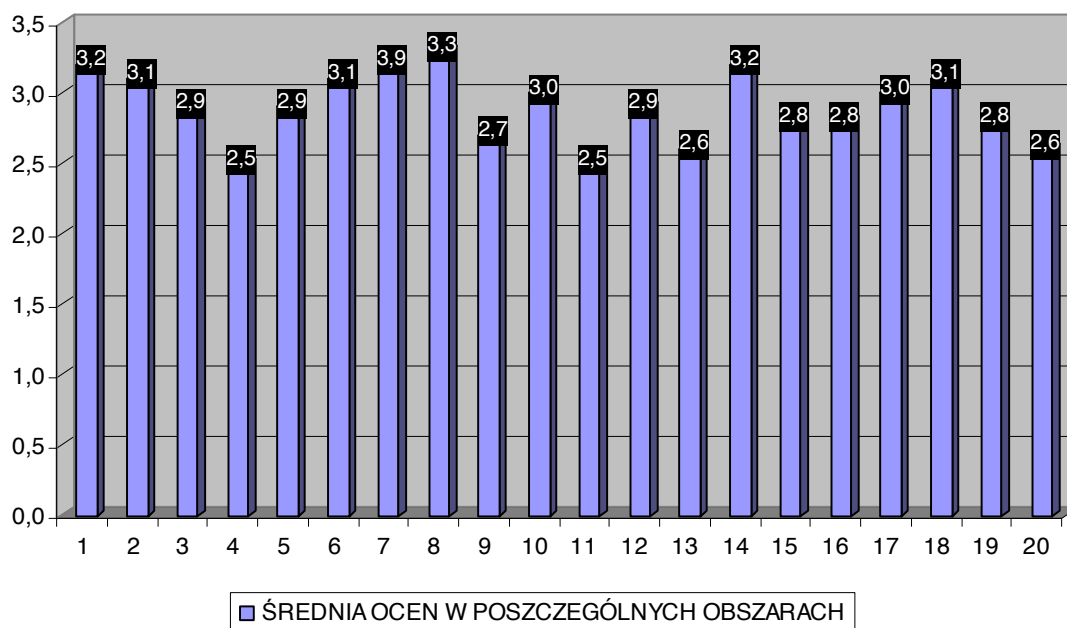




B. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia.

Szczegółowa analiza w poszczególnych obszarach kształcenia, ukazała uśredniony wynik **2,9**.

Wykres nr 4. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach szkolenia w zawodzie Kelner



KLUCZ DO OCENIANYCH OBSZARÓW:

- 1 – Rozróżnianie stanowisk pracy i systemów obsługi kelnerskiej;
- 2 – Planowanie czynności związanych z obsługą gości;
- 3 – Obsługiwanie gości zgodnie z obowiązującymi standardami;
- 4 – Umiejętność opracowywania kart menu;
- 5 – Umiejętne doradzanie gościom w wyborze potraw i napojów;
- 6 – Przyjmowanie i rejestrowanie zamówień gości;
- 7 – Dobieranie odpowiednich urządzeń, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego o podawania potraw i napojów;
- 8 – Nakrywanie stołu zgodnie z zamówieniem gości;
- 9 – Sporządzanie potraw i napojów w obecności gości (serwis angielski);
- 10 – Prawidłowa ocena jakości oraz estetyki potraw i napojów;
- 11 – Umiejętność dobierania odpowiednich metod serwowania potraw i napojów w zależności od okoliczności;
- 12 – Planowanie i organizowanie obsługi oraz wykonywanie usług kelnerskich podczas przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym;
- 13 – Wykonywanie czynności związanych z realizacją zamówień room service;
- 14 – Wykonywanie czynności porządkowych, rozliczanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej po wykonaniu usługi;
- 15 – Przestrzeganie procedur i stosowanie instrukcji stanowiskowych systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;



- 16** – Znajomość Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemu HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*);
- 17** – Przestrzeganie zasad rachunkowości podczas rozliczania usług kelnerskich;
- 18** – Dokonywanie rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych;
- 19** – Obsługa elektronicznych urządzeń rejestrujących i kas kelnerskich;
- 20** – Stosowanie programów komputerowych wspomagających rozliczanie usług gastronomicznych.

C. Oceny najwyższe (traktowane, jako najlepsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najwyższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **3.3** – Nakrywanie stołu zgodnie z zamówieniem gości. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najwyższe wartości:

Tabela nr 5. Oceny najwyższe dla zawodu Kelner

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|---|------------|
| 1 | <i>Nakrywanie stołu zgodnie z zamówieniem gości.</i> | 3,3 |
| 2 | <i>Wykonywanie czynności porządkowych, rozliczanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej po wykonaniu usługi</i> | 3,2 |
| 3 | <i>Dobieranie odpowiednich urządzeń, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego do podawaniu potraw i napojów</i> | 3,2 |
| 4 | <i>Rozróżnianie stanowisk pracy i systemów obsługi kelnerskiej</i> | 3,2 |
| 5 | <i>Dokonywanie rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych</i> | 3,1 |
| 6 | <i>Planowanie czynności związanych z obsługą gości</i> | 3,1 |
| 7 | <i>Przyjmowanie i rejestrowanie zamówień gości</i> | 3,1 |

Pomimo, że są to oceny najwyższe, nie należą jednak do zadowolających, dlatego o tych obszarach należy pamiętać planując program praktyk dla nauczycieli.

D. Oceny najniższe uzyskane podczas badania (traktowane, jako najslabsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego)

Oceną najniższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **2.5** – Umiejętność opracowywania kart menu oraz Umiejętność dobierania odpowiednich metod serwowania potraw i napojów w zależności od okoliczności. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najslabsze wartości:



Tabela nr 6. Oceny najniższe dla zawodu Kelner

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|------|---|------------|
| 1 | <i>Umiejętność opracowywania kart menu</i> | 2,5 |
| 2 | <i>Umiejętność dobierania odpowiednich metod serwowania potraw i napojów w zależności od okoliczności</i> | 2,5 |
| 3 | <i>Wykonywanie czynności związanych z realizacją zamówień room service</i> | 2,6 |
| 4 | <i>Stosowanie programów komputerowych wspomagających rozliczanie usług gastronomicznych</i> | 2,6 |
| 5 | <i>Sporządzanie potraw i napojów w obecności gości (serwis angielski)</i> | 2,7 |
| 6 | <i>Przestrzeganie procedur i stosowanie instrukcji stanowiskowych systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów</i> | 2,8 |
| 7 | <i>Znajomość Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemu HACCP</i> | 2,8 |

E. WNIOSKI WYNIKAJĄCE Z BADAŃ

1. Ogólny poziom przygotowania absolwentów.

Z analizy ankiet wynika, iż przedsiębiorcy oceniają ogólny poziom przygotowania zawodowego kelnerów na poziomie bardzo niskim, prawie miernym 2,8.

2. Średnia ocena absolwentów z wszystkich obszarów

Szczegółowa analiza już na podstawie obszarów kształcenia zgodnych z podstawą zawodową potwierdza ten wynik, bo wynosi 2,9.

3. Oceny najwyższe

Dalsza analiza dowodzi, iż uczniowie najlepiej potrafią nakrywać do stołu zgodnie z zamówieniem gości, ale trzeba sobie uświadomić, że jest to poziom jedynie 3,3, czyli niezadowalający. Jest to na pewno sygnał, iż w programie należy umieścić wszystkie obszary kształcenia zawodu kelner.

6. Oceny najniższe

Najniżej ocenione Umiejętność opracowywania kart menu oraz umiejętność dobierania odpowiednich metod serwowania potraw i napojów w zależności od okoliczności – 2,5 świadczą o tym iż uczniowie mają bardzo słabe przygotowanie w tym zakresie, podyktowane zapewne brakiem takich programów, czy urządzeń przez szkołę.



4. Uwagi końcowe i sugestie przedsiębiorców

W uwagach końcowych przedsiębiorcy zasygnalizowali bardzo ważne umiejętności, które powinien posiadać kelner: szeroka wiedza sommelierska, znajomość języków obcych, umiejętność polecania dań i znajomość metod serwowania dań, umiejętność pracy w grupie, umiejętność zachowania się w sytuacjach stresowych, takt, opanowanie, rozważa,, Milczenie jest złotem”.



BRANŻA GASTRONOMICZNA

- TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH -



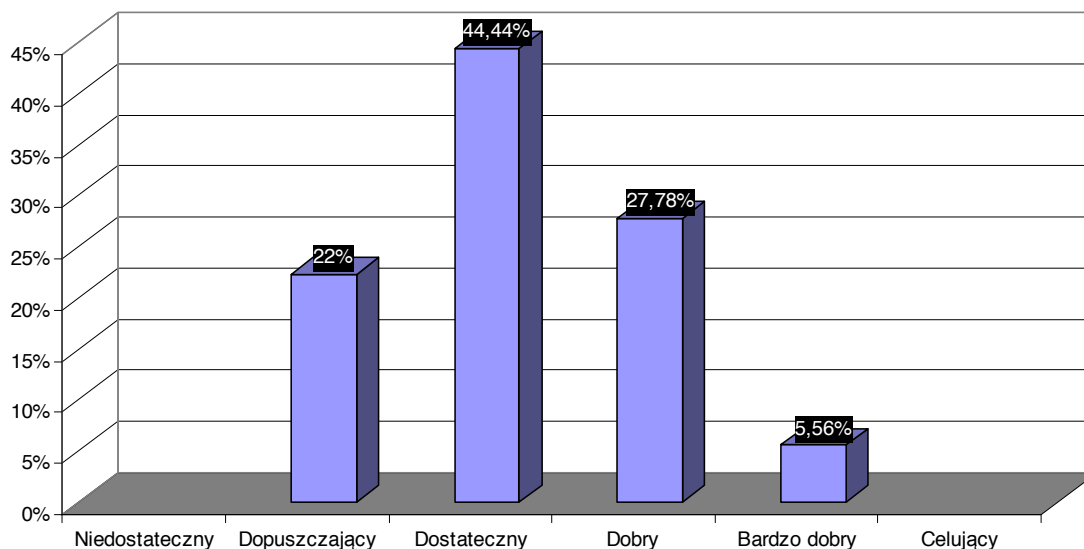
ANALIZA ANKIET W ZAWODZIE: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Ocenę ogólną poziomu nauczania uzyskano w dwa sposoby. Pierwszy sposób, to pojedyncze pytanie ankietowe, dotyczące wydania **ogólnej oceny poziomu nauczania**. W drugim przypadku obliczono średnie oceny poszczególnych obszarów kształcenia i na podstawie czterdziestu czterech ocen średnich obliczono **średnią ocenę kształcenia na podstawie wszystkich obszarów nauczania**.

A. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego.

Ogólna ocena poziomu nauczania, na podstawie ankiet przedsiębiorców dla zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych wynosi **3,2**. **44,44%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dostatecznym. Na ocenę dobrą poziom nauczania oceniło **27,78%** respondentów, na dopuszczającą **22,22%**, a tylko **5,56%** respondentów uznało, że poziom wyszkolenia absolwentów kształtuje się na poziomie bardzo dobrym. Ocen niedostatecznych oraz celujących nie odnotowano.

Wykres nr 5. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych

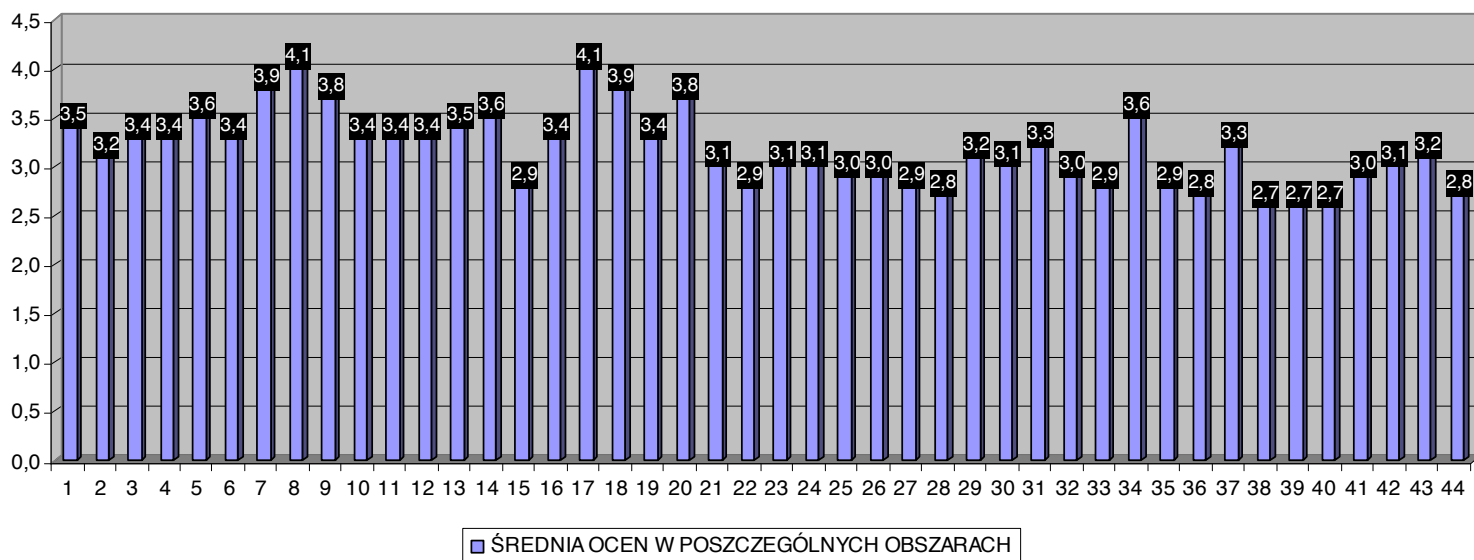


B. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia.

Szczegółowa analiza w poszczególnych obszarach kształcenia, ukazała uśredniony wynik **3,3**.



Wykres nr 6. Oceny przedsiębiorców w poszczególnych obszarach kształcenia wynikających z podstawy programowej kształcenia w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych



KLUCZ DO OCENIANYCH OBSZARÓW

- 1 – Ocena żywności pod względem towaroznawczym;
- 2 – Klasyfikowanie żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- 3 – Dobieranie warunków do przechowywania żywności;
- 4 – Rozpoznawanie zmian zachodzących w przechowywanej żywności;
- 5 – Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 6 – Dobieranie metod utrwalania żywności;
- 7 – Rozróżnianie urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
- 8 – Użytkowanie urządzeń do przechowywania żywności
- 9 – **Określanie roli funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;**
- 10 – Rozróżnianie i przestrzeganie procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 11 – Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych;
- 12 – Rozróżnianie metod i technik sporządzania potraw i napojów;
- 13 – Dobieranie surowców do sporządzania potraw i napojów;
- 14 – Prawidłowe sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów;
- 15 – Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- 16 – Rozpoznawanie zmian zachodzących w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- 17 – **Rozróżnianie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;**
- 18 – Użytkowanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 19 – Ocenianie organoleptycznie żywności;
- 20 – Dobieranie zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;
- 21 – Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potrawy i napojów;
- 22 – Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP



- (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*).
- 23** – Klasyfikowanie składników pokarmowych oraz określanie ich źródeł i wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka;
 - 24** – Przestrzeganie norm i zasad planowania żywienia w trakcie układania jadłospisów;
 - 25** – Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej potraw;
 - 26** – Stosowanie metod oceny sposobów żywienia;
 - 27** – Ocenianie jadłospisów i podejmowanie działań korygujących, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;
 - 28** – Korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;
 - 29** – Rozróżnianie zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieracjonalnego żywienia;
 - 30** – Określanie roli instytucji zajmujących się problematyką żywienia.
 - 31** – Przestrzeganie zasad planowania produkcji potraw i napojów;
 - 32** – Umiejętne planowanie produkcji potraw i napojów;
 - 33** – Kontrolowanie procesów produkcji potraw i napojów;
 - 34** – Ocenianie jakości sporządzonych potraw i napojów;
 - 35** – Opracowywanie kart menu zawierających informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;
 - 36** – Obliczanie zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;
 - 37** – Sporządzanie kalkulacji cen potraw i napojów;
 - 38** – **Opracowywanie receptur gastronomicznych;**
 - 39** – **Korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;**
 - 40** – **Klasyfikowanie usług gastronomicznych i przygotowanie oferty usług gastronomicznych;**
 - 41** – Planowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych;
 - 42** – Kalkulowanie kosztów usług gastronomicznych;
 - 43** – Prowadzenie sprzedaży usług gastronomicznych;
 - 44** – Dobieranie metod i technik obsługi do rodzaju usług gastronomicznych.

C. Oceny najwyższe (traktowane, jako najlepsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najwyższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **4.1** – Użytkowanie urządzeń do przechowywania żywności oraz Rozróżnianie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najwyższe wartości:

Tabela nr 7. Oceny najwyższe dla zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|------|--|------------|
| 1 | <i>Użytkowanie urządzeń do przechowywania żywności</i> | 4,1 |
| 2 | <i>Rozróżnianie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów</i> | 4,1 |
| 3 | <i>Rozróżnianie urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych</i> | 3,9 |



| | | |
|---|---|------------|
| 4 | <i>Użytkowanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów</i> | 3,9 |
| 5 | <i>Dobieranie zastawy stołowej do ekspozycji potraw i napojów</i> | 3,8 |
| 6 | <i>Określanie roli funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego</i> | 3,8 |

Pomimo, że są to oceny najwyższe, nie należą jednak do zadowalających, dlatego o tych obszarach należy pamiętać planując program praktyk dla nauczycieli.

D. Oceny najniższe (traktowane, jako najsłabsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego)

Oceną najniższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **2.7** – Opracowywanie receptur gastronomicznych, Korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej oraz Klasyfikowanie usług gastronomicznych i przygotowywanie oferty usług gastronomicznych. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najsłabsze wartości:

Tabela nr 8. Oceny najniższe dla zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|------|---|------------|
| 1 | <i>Opracowywanie receptur gastronomicznych</i> | 2,7 |
| 2 | <i>Korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej</i> | 2,7 |
| 3 | <i>Klasyfikowanie usług gastronomicznych i przygotowanie oferty usług gastronomicznych</i> | 2,7 |
| 4 | <i>Korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i do oceny żywności</i> | 2,8 |
| 5 | <i>Obliczanie zapotrzebowania na surowce i pół produkty</i> | 2,8 |
| 6 | <i>Dobieranie metod i technik obsługi do rodzaju usług gastronomicznych</i> | 2,8 |
| 7. | <i>Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością</i> | 2,9 |



| | | |
|----|--|------------|
| 8 | <i>Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HC</i> | 2,9 |
| 9 | <i>Ocenianie jadłospisów i podejmowanie działań korygujących, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia</i> | 2,9 |
| 10 | <i>Kontrolowanie produkcji potraw i napojów</i> | 2,9 |
| 11 | <i>Opracowywanie kart menu zawierających informacje dotyczące wartości odżywczej potraw</i> | 2,9 |

E. WNIOSKI WYNIKAJĄCE Z BADAŃ

1. Ogólny poziom przygotowania absolwentów

Z analizy ankiet wynika, że przedsiębiorcy oceniają poziom wykształcenia absolwentów w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych zaledwie na poziomie dostatecznym, średnia ocen to 3,2. Co prawda nikt nie ocenił wykształcenia na poziomie niedostatecznym, ale prawie połowa – 44% - oceniła absolwentów na ocenę dostateczną.

2. Średnia ocena absolwentów z wszystkich obszarów

Dalej analizując poszczególne szczegółowe obszary kształcenia zgodne z programem nauczania dla danego zawodu, również otrzymujemy w większości zagadnień oceny dostateczne – średnia 3,3

3. Oceny najwyższe

Zaledwie dwa obszary zostały ocenione średnią 4,1:
-użytkowanie urządzeń do przechowywania żywności
- rozróżnianie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów

4. Oceny najniższe

Najniżej ocenione przez przedsiębiorców: opracowywanie receptur gastronomicznych, korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej oraz klasyfikowanie usług gastronomicznych i przygotowanie oferty usług gastronomicznych – 2,7 - świadczą o tym, iż uczniowie mają bardzo słabe przygotowanie w tym zakresie. Fakt ten przemawia za tym, że w programie muszą znaleźć się elementy ze wszystkich obszarów kształcenia technika żywienia i usług gastronomicznych.

5. Uwagi końcowe i sugestie przedsiębiorców

W uwagach końcowych i sugestiach przedsiębiorcy zwrócili dodatkowo uwagę na małą motywację absolwentów do pracy, brak otwartości na nowinki branżowe oraz brak samodzielnego myślenia, umiejętności podejmowania słusznych decyzji, nie znajomość usług managerskich i często niską kulturę osobistą.



BRANŻA HOTELOWA

- TECHNIK HOTELARSTWA -



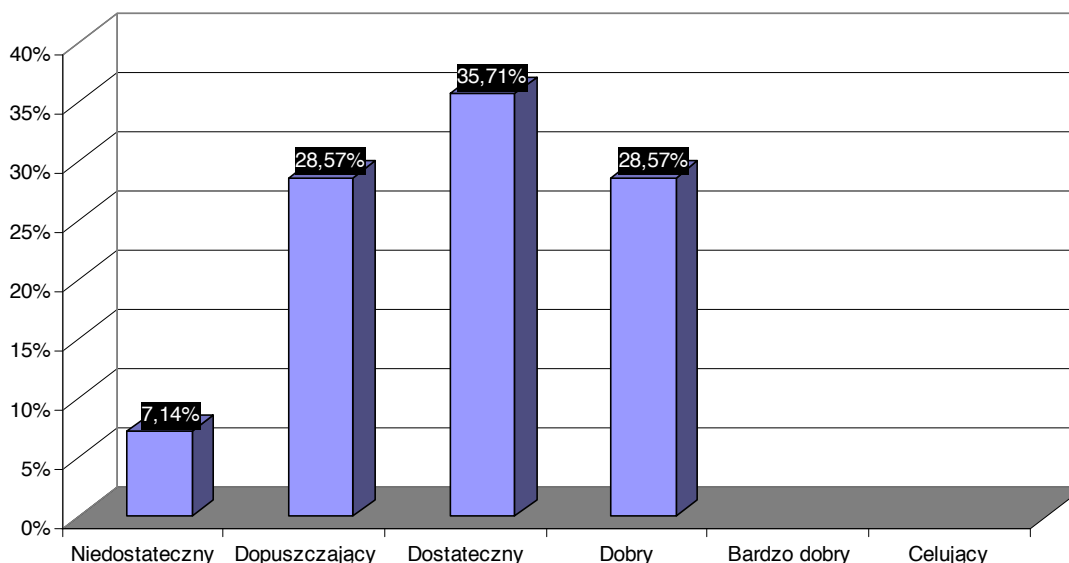
ANALIZA ANKIET W ZAWODZIE: TECHNIK HOTELARSTWA

Ocenę ogólną poziomu nauczania uzyskano w dwa sposoby. Pierwszy sposób, to pojedyncze pytanie ankietowe, dotyczące wydania **ogólnej oceny poziomu nauczania**. W drugim przypadku obliczono średnie oceny poszczególnych obszarów kształcenia i na podstawie dwudziestu czterech ocen średnich obliczono **średnią ocenę kształcenia na podstawie wszystkich obszarów nauczania**.

A. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego.

Ogólna ocena poziomu nauczania, na podstawie ankiet przedsiębiorców dla zawodu Technik hotelarstwa wynosi **2,9**. **35,71%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dostatecznym. Na ocenę dopuszczającą oraz dobrą poziom nauczania oceniło po **28,57%** respondentów, a tylko **7,14%** respondentów uznało, że poziom wykszolenia absolwentów kształtuje się na poziomie niedostatecznym. Ocen celujących nie odnotowano.

Wykres nr 7. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego w zawodzie Technik hotelarstwa

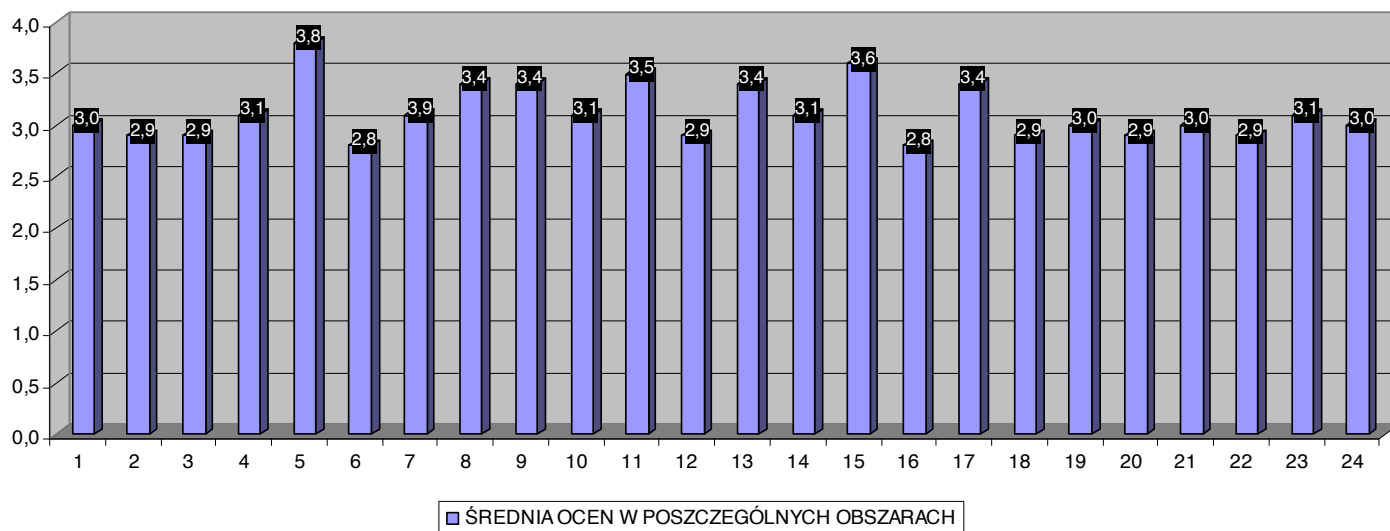


B. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia.

Szczegółowa analiza w poszczególnych obszarach kształcenia, ukazała uśredniony wynik **3,1**.



Wykres nr 8. Średnie oceny przedsiębiorców w poszczególnych obszarach kształcenia w zawodzie Technik hotelarstwa



KLUCZ DO OCENIANYCH OBSZARÓW

1 - Umiejętność obsługi klienta w j. obcym – przyjęcie i obsługa rezerwacji, płatności, informacji o usługach obiektu, informacja turystyczna, opieka klienta.

2 - Znajomość zasad i narzędzi marketingu oraz umiejętność stosowania instrumentów promocji usług hotelarskich.

3 - Znajomość zasad racjonalnego żywienia.

4 - Umiejętność organizacji pracy na recepcji jako najważniejszego punktu w obiekcie hotelowym – współpraca z innymi działami obiektu, wymiana informacji.

5 - Obsługa sprzętu biurowego, wyposażenia recepcji i urządzeń multimedialnych.

6 - Znajomość technik i umiejętność udzielania pierwszej pomocy.

7 - Umiejętność dobierania ofert hotelowych zgodnie z potrzebami gości – rozpoznanie potrzeb klienta.

8 - Stosowanie zasad i procedur dokonywania rezerwacji usług dla gości indywidualnych i grup (wraz z dokumentacją).

9 - Umiejętność rezerwowania usług hotelarskich z wykorzystaniem systemów rezerwacyjnych.

10 - Umiejętność przygotowania danych dotyczących rezerwacji i sprzedaży usług dla innych komórek organizacyjnych obiektu hotelarskiego.

11 - Przestrzeganie procedur związanych z obsługą gości w recepcji (check- in, check-out) dla gości indywidualnych i grup.

12 - Udzielanie informacji turystycznej (znajomość wszystkich lokalnych produktów turystycznych, znajomość wszystkich atrakcji turystycznych, umiejętność znalezienia każdej informacji, niezbędnej w obsłudze klienta).

13 - Rozliczanie kosztów pobytu gości, a także znajomość modułów finansowych hotelowych systemów rezerwacyjnych.

14 - Organizacja pracy i dobieranie technik sprzątnia jednostek mieszkalnych, odpowiednich urządzeń, sprzętu i środków czystości do rodzaju wykonywanych prac porządkowych.

15 - Obsługa urządzeń i sprzętu do utrzymywania czystości.

16 - Znajomość przepisów prawa i przestrzeganie zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości.



17 - Znajomość i przestrzeganie procedur postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości, załatwianie reklamacji, (obsługa klienta „trudnego”, zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych – procedury postępowania).

18 - Umiejętność sporządzania różnego rodzaju śniadań, dobór surowców, użytkowanie nowoczesnego sprzętu i urządzeń pomocniczych do przygotowania i podawania potraw i napojów, dobór form podawania do potrzeb gości i możliwości obiektu.

19 - Znajomość technik nakrywania stołów, dobór sprzętu i zastawy do ekspedycji śniadań, przygotowanie sali konsumpcyjnej do obsługi gości.

20 - Przyjmowanie i realizacja zamówień gości w zakresie usług dodatkowych, umiejętność sprzedaży usług dodatkowych.

21 - Organizacja usług dodatkowych gości zgodnie z zamówieniem w tym sporządzanie dokumentacji związanej z ich przyjmowaniem i realizacją.

22 - Znajomość i stosowanie przepisów prawa dotyczących świadczenia usług hotelarskich (w szczególności znajomość zasad i przepisów bezpieczeństwa w obiekcie hotelowym, zasad BHP i p-poż).

23 - Znajomość i stosowanie zasad współpracy hotelu z biurem podróży, umiejętność współpracy z klientem biznesowym, instytucjonalnym.

24 - Stosowanie przepisów prawa dotyczących minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi noclegowe oraz kategoryzacji bazy noclegowej.

C. Oceny najwyższe (traktowane, jako najlepsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najwyższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **3,8** – Obsługa sprzętu biurowego, wyposażenia recepcji i urządzeń multimedialnych. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najwyższe wartości:

Tabela nr 9. Oceny najwyższe dla zawodu Technik hotelarstwa

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|--|------------|
| 1 | <i>Obsługa sprzętu biurowego, wyposażenia recepcji i urządzeń multimedialnych</i> | 3,8 |
| 2 | <i>Obsługa urządzeń i sprzętu do utrzymywania czystości</i> | 3,6 |
| 3 | <i>Przestrzeganie procedur związanych z obsługą gości w recepcji (check-in, check-out) dla gości indywidualnych i grup</i> | 3,5 |
| 4 | <i>Stosowanie zasad i procedur dokonywania rezerwacji usług dla gości indywidualnych i grup (wraz z dokumentacją)</i> | 3,4 |
| 5 | <i>Umiejętność rezerwowania usług hotelarskich z wykorzystaniem systemów rezerwacyjnych</i> | 3,4 |
| 6 | <i>Rozliczanie kosztów pobytu gości, a także znajomość modułów finansowych hotelowych systemów rezerwacyjnych</i> | 3,4 |



| | | |
|----------|---|------------|
| 7 | <i>Znajomość i przestrzeganie procedur postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości, załatwianie reklamacji (obsługa klienta "trudnego", zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych-procedury postępowania)</i> | 3,4 |
|----------|---|------------|

Pomimo, że są to oceny najwyższe, nie należą jednak do zadowolających, dlatego o tych obszarach należy pamiętać planując program praktyk dla nauczycieli.

D. Oceny najniższe (traktowane, jako najslabsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najniższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **2.8** – *Znajomość technik i umiejętności udzielania pierwszej pomocy* oraz *Znajomość przepisów prawa i przestrzeganie zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenie obiektu i mienia gości*. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najslabsze wartości:

Tabela nr 10. Oceny najniższe dla zawodu Technik hotelarstwa

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|---|------------|
| 1 | <i>Znajomość technik i umiejętności udzielania pierwszej pomocy</i> | 2,8 |
| 2 | <i>Znajomość przepisów prawa i przestrzeganie zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości</i> | 2,8 |
| 3 | <i>Znajomość zasad i narzędzi marketingu oraz umiejętność stosowania instrumentów promocji usług hotelarskich</i> | 2,9 |
| 4 | <i>Znajomość zasad racjonalnego żywienia</i> | 2,9 |
| 5 | <i>Udzielanie informacji turystycznej (znajomość wszystkich lokalnych produktów turystycznych, atrakcji turystycznych, umiejętność znalezienia każdej informacji niezbędnej w obsłudze klienta)</i> | 2,9 |
| 6 | <i>Umiejętność sporządzania różnego rodzaju śniadań, dobór surowców, użytkowanie nowoczesnego sprzętu i urządzeń pomocniczych do przygotowania i podawania potraw i napojów, dobór form podawania do potrzeb gości i możliwości obiektu</i> | 2,9 |
| 7 | <i>Przyjmowanie i realizacja zamówień gości w zakresie usług dodatkowych, umiejętność sprzedaży usług dodatkowych</i> | 2,9 |
| 8 | <i>Znajomość i stosowanie przepisów prawa dotyczących świadczenia usług</i> | 2,9 |



| |
|--|
| <i>hotelarskich (w szczególności znajomość zasad i przepisów bezpieczeństwa w obiekcie hotelowym, zasad BHP i p-poż)</i> |
|--|

E. WNIOSKI WYNIKAJĄCE Z BADAŃ

1. Ogólny poziom przygotowania absolwentów.

Z analizy ankiet wynika, iż przedsiębiorcy oceniają poziom wykształcenia absolwentów w zawodzie technik hotelarstwa na bardzo niskim poziomie. Średnia uzyskanych ocen to zaledwie 2,9. 7% przedsiębiorców oceniło absolwentów w tym zawodzie na ocenę niedostateczną, aż 28% na ocenę mierną, 37% na ocenę dostateczną i 28% na ocenę dobrą. Oceny bardzo dobre w badaniu nie wystąpiły.

2. Średnia ocena absolwentów z wszystkich obszarów.

Analizując dalej poszczególne szczegółowe obszary szkolenia zgodne z programem nauczania dla danego zawodu również otrzymujemy oceny zaledwie dostateczne. Po uśrednieniu dla wszystkich obszarów ocena ta wyniosła 3,1.

3. Oceny najwyższe

Najwyższa uzyskana ocena to 3,8 za obsługę sprzętu biurowego wyposażenia recepcji i urządzeń multimedialnych.

4. Oceny najniższe

Kolejne, to już tylko oceny niższe, które kończą się na uśrednionej ocenie miernej. Najniżej oceniono znajomość przepisów prawa i przestrzeganie zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości oraz znajomość technik i umiejętności udzielania pierwszej pomocy – 2,8, a także przestrzeganie zasad związanych z obsługą gości – 2,9 i na tym samym niskim poziomie przyjmowanie i realizacja zamówień gości w zakresie usług dodatkowych i umiejętność sprzedaży tych usług.

5. Uwagi końcowe i sugestie przedsiębiorców

Dodatkowo w uwagach końcowych został uwypuklony problem braku znajomości języków obcych, a także raz jeszcze wskazano na małą znajomość podstaw narzędzi marketingowych.



BRANŻA HOTELOWA

- PRACOWNIK POMOCNICZY OBSŁUGI HOTELOWEJ -



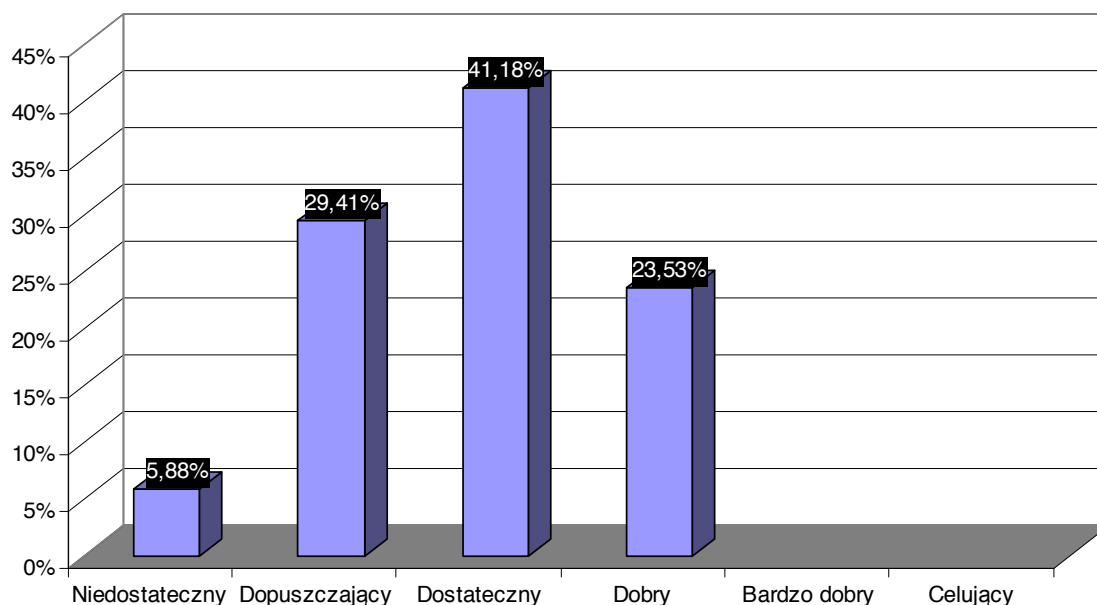
ANALIZA ANKIET W ZAWODZIE: PRACOWNIK POMOCNICZY OBSŁUGI HOTELOWEJ

Ocenę ogólną poziomu nauczania uzyskano w dwa sposoby. Pierwszy sposób, to pojedyncze pytanie ankietowe, dotyczące wydania **ogólnej oceny poziomu nauczania**. W drugim przypadku obliczono średnie oceny poszczególnych obszarów kształcenia i na podstawie dwudziestu jeden ocen średnich obliczono **średnią ocenę kształcenia na podstawie wszystkich obszarów nauczania**.

A. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego.

Ogólna ocena poziomu nauczania, na podstawie ankiet przedsiębiorców dla zawodu Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej wynosi **2,8**. **41,18%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dostatecznym. Na ocenę dopuszczającą poziom nauczania oceniło **29,41%** respondentów, na dobrą **25,53%**, a tylko **5,88%** respondentów uznało, że poziom wyszkolenia absolwentów kształtuje się na poziomie niedostatecznym. Ocen celujących nie odnotowano.

Wykres nr 9. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego dla zawodu Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

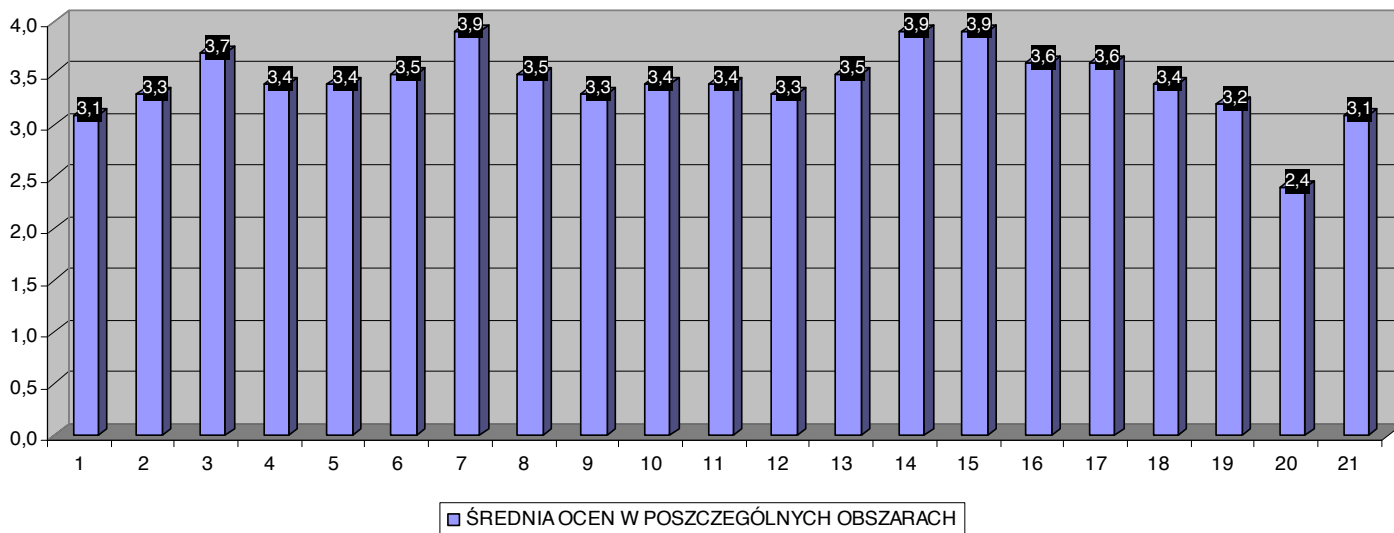


B. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia.

Szczegółowa analiza w poszczególnych obszarach kształcenia, ukazała uśredniony wynik **3,4**.



Wykres nr 10. Oceny przedsiębiorców w poszczególnych obszarach kształcenia dla zawodu Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej



KLUCZ DO OCENIANYCH OBSZARÓW

- 1 - Umiejętność posługiwania się j. obcym.
- 2 - Ogólna znajomość wszystkich usług oferowanych w obiekcie (nastawienie na wiedzę).
- 3 - Znajomość organizacji pracy i znajomość rodzajów prac porządkowych w części hotelowej i otoczeniu obiektu.
- 4 - Znajomość relacji klient – obsługa hotelowa. Savoir vivre w obiekcie hotelowym.
- 5 - Znajomość i stosowanie przepisów prawa dotyczących świadczenia usług hotelarskich (w szczególności znajomość zasad i przepisów bezpieczeństwa w obiekcie hotelowym, zasad BHP i p-poż.).
- 6 - Stosowanie sprzętu, środków i narzędzi do utrzymania czystości i porządku w części hotelowej obiektu i w pomieszczeniach gastronomii hotelowej.
- 7 - Wykonywanie czynności porządkowych w węzle higieniczno-sanitarnym z zastosowaniem środków czystości i środków dezynfekcyjnych, w Sali konsumpcyjnej i kuchni
- 8 - Korzystanie z hotelowych środków transportu wewnętrznego.
- 9 - Obsługa urządzeń stanowiących wyposażenie pralni hotelowej.
- 10 - Dobieranie środków ochrony indywidualnej do rodzaju prac porządkowych w części hotelowej i pomieszczeniach gastronomii hotelowej.
- 11 - Przestrzeganie zasad postępowania w sytuacjach nietypowych i niebezpiecznych
- 12 - Znajomość przepisów prawa i Przestrzeganie zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości.
- 13 - Znajomość i przestrzeganie procedur postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości, załatwiania reklamacji, (obsługa klienta „trudnego”, zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych, procedury).
- 14 - Wykonywanie prac związanych z myciem naczyń i sprzętu kuchennego.
- 15 - Utrzymywanie czystości i porządku na stanowisku pracy i oraz przestrzeganie zasad higieny.
- 16 - Wykonywanie prac związane z obróbką wstępną surowców.
- 17 - Stosowanie ręcznego i zmechanizowanego sprzętu do prac porządkowych i wykonywanie tych prac w otoczeniu obiektu hotelarskiego.
- 18 - Stosowanie metod, narzędzi i sprzętu do pielęgnacji roślin oraz wykonywanie prac z nią związanych.



19 - Stosowanie urządzeń, narzędzi i sprzętu do prac ogrodniczych oraz ich wykonywanie.

20 - Stosowanie narzędzi i materiałów oraz wykonywanie prac związanych z konserwacją sprzętu rekreacyjnego.

21 - Stosowanie przepisów prawa dotyczących minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi noclegowe oraz kategoryzacji bazy noclegowej

C. Oceny najwyższe (traktowane, jako najlepsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najwyższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **3.9** – Wykonywanie czynności porządkowych w węźle higieniczno-sanitarnym z zastosowaniem środków czystości i środków dezynfekcyjnych, w Sali konsumpcyjnej i kuchni, Wykonywanie prac związanych z myciem naczyń i sprzętu kuchennego oraz Utrzymywanie czystość i porządku na stanowisku pracy i oraz przestrzeganie zasad higieny.

Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najwyższe wartości:

Tabela nr 11. Oceny najwyższe dla zawodu Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|--|------------|
| 1 | Wykonywanie czynności porządkowych w węźle higieniczno-sanitarnym z zastosowaniem środków czystości i środków dezynfekcyjnych, w Sali konsumpcyjnej i kuchni | 3,9 |
| 2 | Wykonywanie prac związanych z myciem naczyń i sprzętu kuchennego | 3,9 |
| 3 | Utrzymywanie czystość i porządku na stanowisku pracy i oraz przestrzeganie zasad higieny. | 3,9 |

Pomimo, że są to oceny najwyższe, nie należą jednak do zadowalających, dlatego o tych obszarach należy pamiętać planując program praktyk dla nauczycieli.

D. Oceny najniższe (traktowane, jako najslabsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najniższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **2.4** – Stosowanie narzędzi i materiałów oraz wykonywanie prac związanych z konserwacją sprzętu rekreacyjnego. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najslabsze wartości:

Tabela nr 12. Oceny najniższe dla zawodu Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|--|------------|
| 1 | Stosowanie narzędzi i materiałów oraz wykonywanie prac związanych z konserwacją sprzętu rekreacyjnego. | 2,4 |



| | | |
|----------|--|------------|
| 2 | Umiejętność posługiwania się j. obcym | 3,1 |
| 3 | Stosowanie przepisów prawa dotyczących minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi noclegowe oraz kategoryzacji bazy noclegowej | 3,1 |
| 4 | Stosowanie urządzeń, narzędzi i sprzętu do prac ogrodniczych oraz ich wykonywanie, | 3,2 |

E. WNIOSKI WYNIKAJĄCE Z BADAŃ

1. Ogólny poziom przygotowania absolwentów.

Z analizy ankiet wynika, iż przedsiębiorcy oceniają poziom wykształcenia absolwentów w zawodzie Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej również na bardzo niskim poziomie. Średnia uzyskanych ocen to zaledwie 2,8.

2. Średnia ocena absolwentów z wszystkich obszarów.

Analizując dalej poszczególne szczegółowe obszary szkolenia zgodne z programem nauczania dla danego zawodu również otrzymujemy oceny zaledwie dostateczne. Po uśrednieniu dla wszystkich obszarów ocena ta wyniosła 3,4.

3. Oceny najwyższe

Najwyższa uzyskana ocena to 3,9 za następujące obszary: wykonywanie czynności porządkowych w węźle higieniczno-sanitarnym z zastosowaniem środków czystości i środków dezynfekcyjnych, w sali konsumpcyjnej i kuchni, wykonywanie prac związanych z myciem naczyń i sprzętu kuchennego oraz utrzymywanie czystości i porządku na stanowisku pracy i przestrzeganie zasad higieny.

4. Oceny najniższe

Najniżej, na poziomie 2,4 – oceniono stosowanie narzędzi i materiałów oraz wykonywanie prac związanych z konserwacją sprzętu rekreacyjnego.



BRANŻA HOTELOWA

- TECHNIK OBSŁUGI TURYSTYCZNEJ -



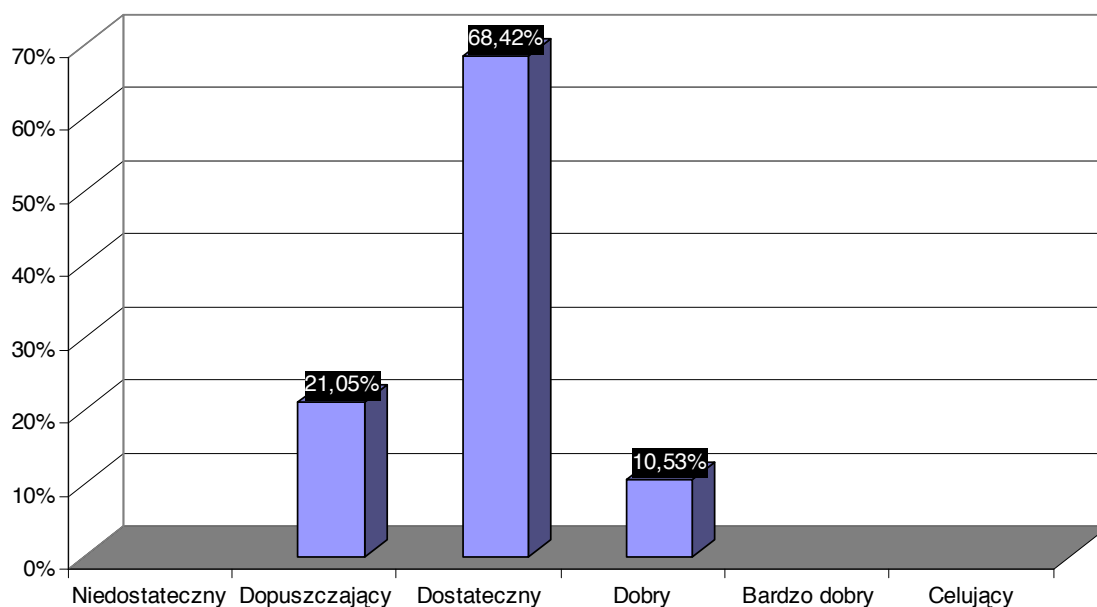
ANALIZA ANKIET W ZAWODZIE: TECHNIK OBSŁUGI TURYSTYCZNEJ

Ocenę ogólną poziomu nauczania uzyskano w dwa sposoby. Pierwszy sposób, to pojedyncze pytanie ankietowe, dotyczące wydania **ogólnej oceny poziomu nauczania**. W drugim przypadku obliczono średnie oceny poszczególnych obszarów kształcenia i na podstawie dwudziestu ocen średnich obliczono **średnią ocenę kształcenia na podstawie wszystkich obszarów nauczania**.

A. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego.

Ogólna ocena poziomu nauczania, na podstawie ankiet przedsiębiorców dla zawodu Technik obsługi turystycznej wynosi **2,9**. **68,42%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dostatecznym. Na ocenę dopuszczającą poziom nauczania oceniło **21,05%** respondentów, a na dobrą **10,53%**. Ocen niedostatecznych oraz celujących nie odnotowano.

Wykres nr 11. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego dla zawodu Technik obsługi turystycznej

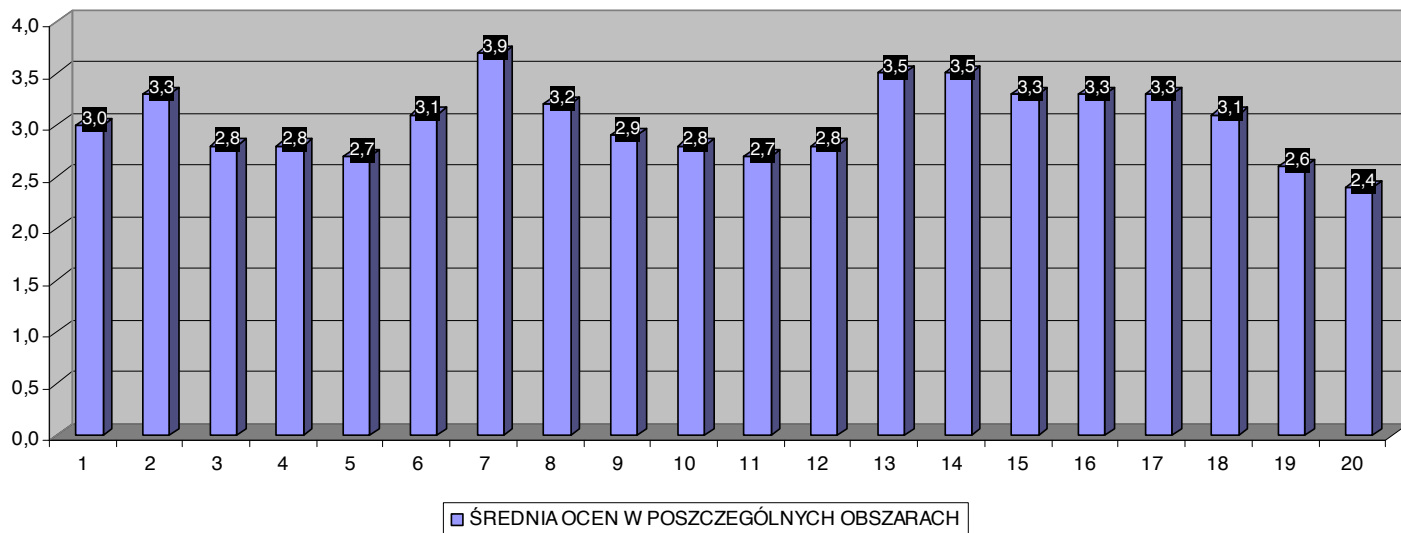


B. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia.

Szczegółowa analiza w poszczególnych obszarach kształcenia, ukazała uśredniony wynik **3,0**.



Wykres nr 12. Ocena poszczególnych obszarów kształcenia praktycznego dla zawodu Technik obsługi turystycznej



KLUCZ DO OCENIANYCH OBSZARÓW

- 1 - Umiejętność obsługi klienta w j. obcym – przyjęcie i obsługa rezerwacji, płatności, informacji o usługach obiektu, informacja turystyczna, opieka klienta.
- 2 - Znajomość zadań organizatorów turystyki, pośredników turystycznych i agentów turystycznych.
- 3 - Stosowanie przepisów prawa dotyczących obsługi ruchu turystycznego turystyki
- 4 - Analizowanie rynku usług turystycznych.
- 5 - Analizowanie krajowego i zagranicznego rynku turystycznego.
- 6 - Znajomość zasad i narzędzi marketingu oraz umiejętność ich stosowanie w sprzedaży usług i imprez turystycznych.
- 7 - Znajomość geografii turystycznej Polski i świata, korzystanie z map geograficznych i innych źródeł informacji.
- 8 - Dobieranie usług turystycznych do potrzeb klientów, umiejętność komponowania kompleksowego produktu turystycznego z posiadanych ofert dla zaspokojenia wskazanej potrzeby klienta.
- 9 - Kompleksowa organizacja usług z zakresu turystyki biznesowej, znajomość branżowych imprez targowych, kompleksowa organizacja uczestnictwa w branżowych imprezach targowych.
- 10 - Sporządzanie dokumentacji związanej z zamawianiem usług, kalkulacją i realizacją imprez i usług turystycznych, rozliczanie kosztów usług i imprez turystycznych (w tym rozliczanie kosztów świadczonych przez usługodawców, przestrzeganie zasad opodatkowania) wraz ze sporządzaniem dokumentacji.
- 11 - Dobieranie usługodawców i najkorzystniejszych sposobów ubezpieczenia uczestników ruchu turystycznego.
- 12 - Znajomość internetowych systemów rezerwacyjnych i umiejętność korzystania ze specjalistycznych programów komputerowych stosowanych do obsługi ruchu turystycznego i innych programów wspomagających wykonywanie zadań.
- 13 - Znajomość zasad przewodnictwa turystycznego oraz pilotażu wycieczek.
- 14 - Planowanie i organizacja czasu wolnego uczestników imprez turystycznych.
- 15 - Obsługa imprez dla różnych grup klientów.
- 16 - Tworzenie i aktualizacja bazy danych informacji turystycznej.



17 - Udzielanie kompleksowej informacji turystycznej, korzystanie ze źródeł informacji geograficznej i turystycznej, znajomość wszystkich lokalnych produktów turystycznych, znajomość wszystkich atrakcji turystycznych, umiejętność znalezienia każdej informacji, niezbędnej w obsłudze klienta.

18 - Opracowywanie materiałów promocyjnych, informatorów, i katalogów usług turystycznych.

19 - Sporządzanie umów cywilno-prawnych dotyczących usług i imprez turystycznych.

20 - Prowadzenie ewidencji księgowej imprez i usług turystycznych zgodnie z zasadami rachunkowości.

C. Oceny najwyższe (traktowane, jako najlepsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najwyższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **3,7** – Znajomość geografii turystycznej Polski i świata, korzystanie z map geograficznych i innych źródeł informacji. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najwyższe wartości:

Tabela nr 13. Oceny najwyższe dla zawodu Technik obsługi turystycznej

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|---|------------|
| 1 | Znajomość geografii turystycznej Polski i świata, korzystanie z map geograficznych i innych źródeł informacji. | 3,7 |
| 2 | Planowanie i organizacja czasu wolnego uczestników imprez turystycznych | 3,5 |
| 2 | Znajomość zasad przewodnictwa turystycznego oraz pilotażu wycieczek | 3,5 |
| 3 | Znajomość zadań organizatorów turystyki, pośredników turystycznych i agentów turystycznych | 3,3 |
| 4 | Obsługa imprez dla różnych grup klientów | 3,3 |
| 5 | Tworzenie i aktualizacja bazy danych informacji turystycznej | 3,3 |
| 6 | Udzielanie kompleksowej informacji turystycznej, korzystanie ze źródeł informacji geograficznej i turystycznej, znajomość wszystkich lokalnych produktów turystycznych, znajomość wszystkich atrakcji turystycznych, umiejętność znalezienia każdej informacji, niezbędnej w obsłudze klienta | 3,3 |

Pomimo, że są to oceny najwyższe, nie należą jednak do zadowalających, dlatego o tych obszarach należy pamiętać planując program praktyk dla nauczycieli.

D. Oceny najniższe (traktowane, jako najslabsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania



Oceną najniższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **2.6** – Sporządzanie umów cywilno-prawnych dotyczących usług i imprez turystycznych. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najbliższe wartości:

Tabela nr 14. Oceny najniższe dla zawodu Technik obsługi turystycznej

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|------|---|-------|
| 1 | Sporządzanie umów cywilno-prawnych dotyczących usług i imprez turystycznych | 2,6 |
| 2 | Analizowanie krajowego i zagranicznego rynku turystycznego | 2,7 |
| 3 | Dobieranie usługodawców i najkorzystniejszych sposobów ubezpieczenia uczestników ruchu turystycznego | 2,7 |
| 4 | Stosowanie przepisów prawa dotyczących obsługi ruchu turystycznego turystyki | 2,8 |
| 5 | Analizowanie rynku usług turystycznych | 2,8 |
| 6 | Sporządzanie dokumentacji związanej z zamawianiem usług, kalkulacją i realizacją imprez i usług turystycznych wraz z porządkiem dokumentacji | 2,8 |
| 7 | Znajomość internetowych systemów rezerwacyjnych i umiejętność korzystania ze specjalistycznych programów komputerowych stosowanych do obsługi ruchu turystycznego i innych programów wspomagających wykonywanie zadań | 2,8 |

E. WNIOSKI WYNIKAJĄCE Z BADAŃ

1. Ogólny poziom przygotowania absolwentów.

Z analizy ankiet wynika, iż przedsiębiorcy oceniają poziom wykształcenia absolwentów w zawodzie Technik obsługi turystycznej na bardzo niskim poziomie. Średnia uzyskanych ocen to zaledwie 2,9. **68,42%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dostatecznym. Na ocenę dopuszczającą poziom nauczania oceniło **21,05%** respondentów, a na dobrą tylko **10,53%**.

2. Średnia ocena absolwentów z wszystkich obszarów.

Analizując dalej poszczególne szczegółowe obszary szkolenia zgodne z programem nauczania dla danego zawodu również otrzymujemy oceny dopuszczające i dostateczne. Po uśrednieniu dla wszystkich obszarów ocena ta wyniosła 3,0.



3. Oceny najwyższe

Najwyższa uzyskana ocena to 3.7 – Znajomość geografii turystycznej Polski i świata, korzystanie z map geograficznych i innych źródeł informacji.

4. Oceny najniższe

Kolejne, to już tylko oceny niższe, które kończą się na uśrednionej ocenie dostatecznej. Najniżej oceniono sporządzanie umów cywilno - prawnych dotyczących usług i imprez turystycznych – 2,6, a także analizowanie krajowego i zagranicznego rynku turystycznego oraz dobieranie usługodawców i najkorzystniejszych sposobów ubezpieczenia uczestników ruchu turystycznego – po 2,7.

5. Uwagi końcowe i sugestie przedsiębiorców

Przedsiębiorcy zwracają uwagę na liczne dodatkowe umiejętności, wiedzę, którą powinni posiadać absolwenci. Wśród nich należy wymienić:

- umiejętność pracy w oparciu o katalogi, by lepiej poznać typowe destylacje i ich atrakcje;
- zamiłowanie do podróży;
- płynna znajomość przynajmniej 1 języka obcego;
- znajomość charakterystyki pracy;;
- otwartość;
- łatwość w nawiązywaniu kontaktów;
- znajomość prawa w ruchu turystycznym;
- znajomość podstaw rachunkowości – inf o VAT;
- Orientacja w touroperatorach działających na terenie kraju w ofercie imprez turystycznych;
- chociaż częściowa znajomość dokumentacji występującej w biurach turystycznych;
- znajomość programów komputerowych potrzebnych w pracy biura turystycznego.



BRANŻA HOTELOWA

- TECHNIK TURYSTYKI WIEJSKIEJ -



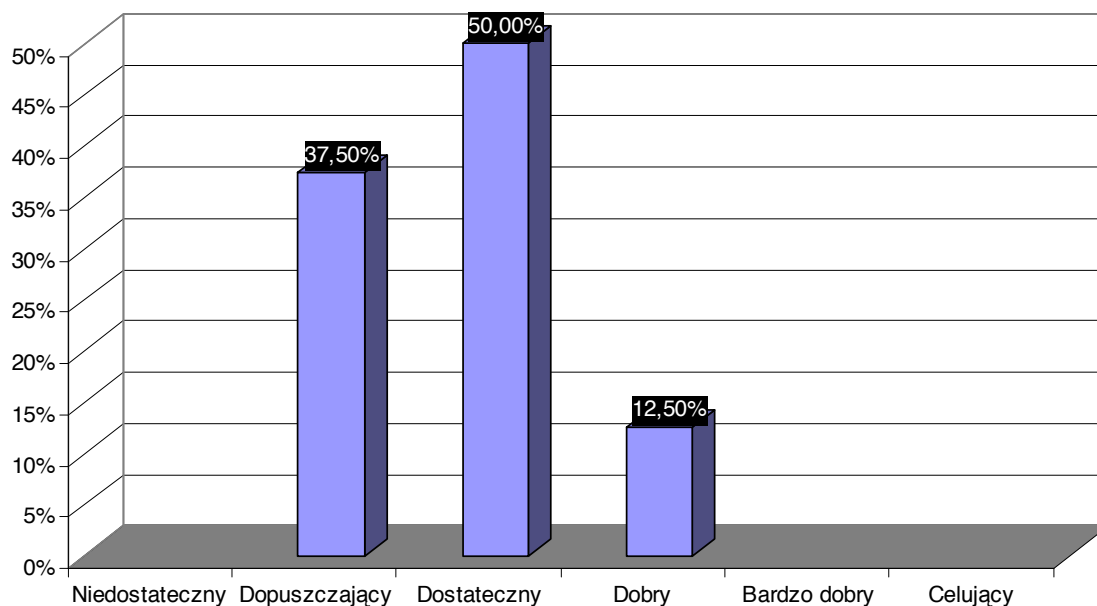
ANALIZA ANKIET W ZAWODZIE: TECHNIK TURYSTYKI WIEJSKIEJ

Ocenę ogólną poziomu nauczania uzyskano w dwa sposoby. Pierwszy sposób, to pojedyncze pytanie ankietowe, dotyczące wydania **ogólnej oceny poziomu nauczania**. W drugim przypadku obliczono średnie oceny poszczególnych obszarów kształcenia i na podstawie dwudziestu czterech ocen średnich obliczono **średnią ocenę kształcenia na podstawie wszystkich obszarów nauczania**.

A. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego.

Ogólna ocena poziomu nauczania, na podstawie ankiet przedsiębiorców dla zawodu Technik turystyki wiejskiej wynosi **2,8**. **55%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dostatecznym. Na ocenę dopuszczającą poziom nauczania oceniło **37,50%** respondentów, a na dobrą **12,50%**. Ocen niedostatecznych, bardzo dobrych oraz celujących nie odnotowano.

Wykres nr 13. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego dla zawodu Technik turystyki wiejskiej

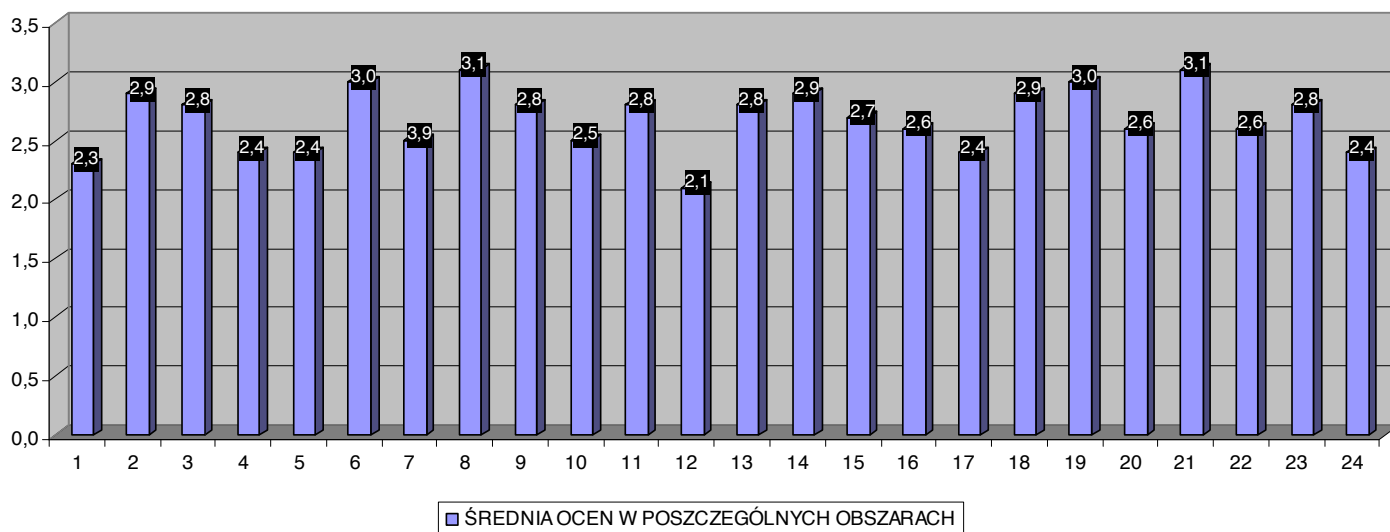


B. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia.

Szczegółowa analiza w poszczególnych obszarach kształcenia, ukazała uśredniony wynik **2,7**.



Wykres nr 14. Ocena poszczególnych obszarów kształcenia praktycznego dla zawodu
Technik turystyki wiejskiej



KLUCZ DO OCENIANYCH OBSZARÓW

- 1 - Umiejętność obsługi klienta w j. obcym – przyjęcie i obsługa rezerwacji, płatności, informacji o usługach obiektu, informacja turystyczna, opieka klienta.
- 2 - Rozpoznawanie oczekiwań klientów dotyczących imprez i usług turystycznych.
- 3 - Korzystanie z dostępnych źródeł informacji geograficznej i turystycznej.
- 4 - Wykorzystywanie wiedzy z zakresu geografii turystycznej Polski i świata.
- 5 - Opracowywanie programów imprez turystycznych.
- 6 - Dobieranie usługodawców do rodzaju imprez i usług turystycznych.
- 7 - Kalkulowanie kosztów imprez i usług turystycznych.
- 8 - Prowadzenie rezerwacji imprez i usług turystycznych.
- 9 - Znajomość i stosowanie instrumentów marketingu w sprzedaży imprez i usług turystycznych.
- 10 - Umiejętność współpracy z uczestnikami rynku turystycznego i usługodawcami realizującymi usługi turystyczne.
- 11 - Sporządzanie dokumentów związanych z przygotowaniem i sprzedażą imprez i usług turystycznych.
- 12 - Stosowanie przepisów prawa dotyczących realizacji imprez i usług turystycznych.
- 13 - Udzielanie kompleksowej informacji turystycznej, korzystanie ze źródeł informacji geograficznej i turystycznej, znajomość wszystkich lokalnych produktów turystycznych, znajomość wszystkich atrakcji turystycznych, umiejętność znalezienia każdej informacji, niezbędnej w obsłudze klienta.
- 14 - Realizacja imprez i usług turystycznych na obszarach wiejskich z uwzględnieniem specyfiki regionu.
- 15 - Prowadzenie dokumentacji realizacji imprez i usług turystycznych.
- 16 - Sporządzanie zestawienia przychodów i kosztów oraz dokonywanie rozliczeń finansowych imprez i usług turystycznych.
- 17 - Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym (planowanie i organizowanie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym, dobieranie i eksploatacja narzędzi i maszyn do kompleksowej mechanizacji procesów technologicznych w produkcji roślinnej i zwierzęcej).



18 - Znajomość i przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

19 - Projektowanie układów funkcjonalnych i wyposażenia gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności turystycznej.

20 - Stosowanie przepisów prawa dotyczących minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi noclegowe oraz kategoryzacji bazy noclegowej.

21 - Organizowanie i realizacja usług noclegowych.

22 - Układanie jadłospisów dla różnych grup klientów z uwzględnieniem potraw regionalnych oraz przetworów własnej produkcji

23 - Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami zasad racjonalnego żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności.

24 - Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań.

C. Oceny najwyższe (traktowane, jako najlepsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najwyższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **3.1** – Prowadzenie rezerwacji imprez i usług turystycznych, oraz Organizowanie i realizacja usług noclegowych. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najwyższe wartości:

Tabela nr 15. Oceny najwyższe dla zawodu Technik turystyki wiejskiej

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|---|------------|
| 1 | Prowadzenie rezerwacji imprez i usług turystycznych | 3,1 |
| 2 | Organizowanie i realizacja usług noclegowych | 3,1 |
| 3 | Dobieranie usługodawców do rodzaju imprez i usług turystycznych | 3,0 |
| 4 | Projektowanie układów funkcjonalnych i wyposażenia gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności turystycznej | 3,0 |

Pomimo, że są to oceny najwyższe, nie należą jednak do zadowolających, dlatego o tych obszarach należy pamiętać planując program praktyk dla nauczycieli.

D. Oceny najniższe (traktowane, jako najsłabsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najniższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **2.1** – Stosowanie przepisów prawa dotyczących realizacji imprez i usług turystycznych. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najsłabsze wartości:

Tabela nr 16. Oceny najniższe dla zawodu Technik turystyki wiejskiej

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|--|------------|
| 1 | Stosowanie przepisów prawa dotyczących realizacji imprez i usług turystycznych | 2,1 |



| | | |
|----|--|-----|
| 2 | Umiejętność obsługi klienta w j. obcym-przyjęcie i obsługa rezerwacji, płatności, informacji o usługach obiektu, informacja turystyczna, opieka klienta | 2,3 |
| 3 | Wykorzystywanie wiedzy z zakresu geografii turystycznej Polski i świata | 2,4 |
| 4. | Opracowywanie programów imprez turystycznych | 2,4 |
| 5. | Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym (planowanie i organizowanie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym, dobieranie i eksploatacja narzędzi i maszyn do kompleksowej mechanizacji procesów technologicznych w produkcji roślinnej i zwierzęcej) | 2,4 |
| 6. | Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań. | 2,4 |
| 7. | Kalkulowanie kosztów imprez i usług turystycznych | 2,5 |
| 8. | Umiejętność współpracy z uczestnikami rynku turystycznego i usługodawcami realizującymi usługi turystyczne | 2,5 |

E. WNIOSKI WYNIKAJĄCE Z BADAŃ

1. Ogólny poziom przygotowania absolwentów.

Z analizy ankiet wynika, iż przedsiębiorcy oceniają poziom wykształcenia absolwentów w zawodzie Technik obsługi turystycznej na bardzo niskim poziomie. Średnia uzyskanych ocen to zaledwie 2,8. Udzielenie niskich ocen przedsiębiorców w tym zawodzie prowadzi do wniosku, iż w programie szkolenia powinny się znaleźć niemal wszystkie obszary kształcenia (84% pytań ankietowych).

2. Średnia ocena absolwentów z wszystkich obszarów.

Analizując dalej poszczególne szczegółowe obszary szkolenia zgodne z programem nauczania dla danego zawodu również otrzymujemy oceny dopuszczające i dostateczne. Po uśrednieniu dla wszystkich obszarów ocena ta wyniosła zaledwie 2,7. Biorąc pod uwagę wartość ocen średnich, sugeruje się położenie nacisku w kształceniu na niemal wszystkie obszary kształcenia.

3. Oceny najwyższe

Najwyższa uzyskana ocena to tylko 3,1 – prowadzenie rezerwacji imprez i usług turystycznych, oraz organizowanie i realizacja usług noclegowych.

4. Oceny najniższe

Kolejne, to już tylko oceny niższe, które kończą się na uśrednionej ocenie dopuszczającej. Najniżej oceniono stosowanie przepisów prawa dotyczących realizacji imprez i usług turystycznych – 2,1, a także umiejętność obsługi klienta w j. obcym -przyjęcie i obsługa rezerwacji, płatności, informacji o usługach obiektu, informacja turystyczna, opieka klienta – 2,3.

5. Uwagi końcowe i sugestie przedsiębiorców

Przedsiębiorcy w pytaniach otwartych wskazywali dodatkowo na braki w następujących obszarach kształcenia: umiejętność rozwiązywania konfliktów w grupie, kreatywność w tworzeniu programów turystycznych, własne zainteresowania lub pasje związane z turystyką, cechy przywódcze pozwalające panować nad grupą, czynne uprawianie dyscyplin turystycznych.



BRANŻA ZDROWOTNA

- DIETETYK -



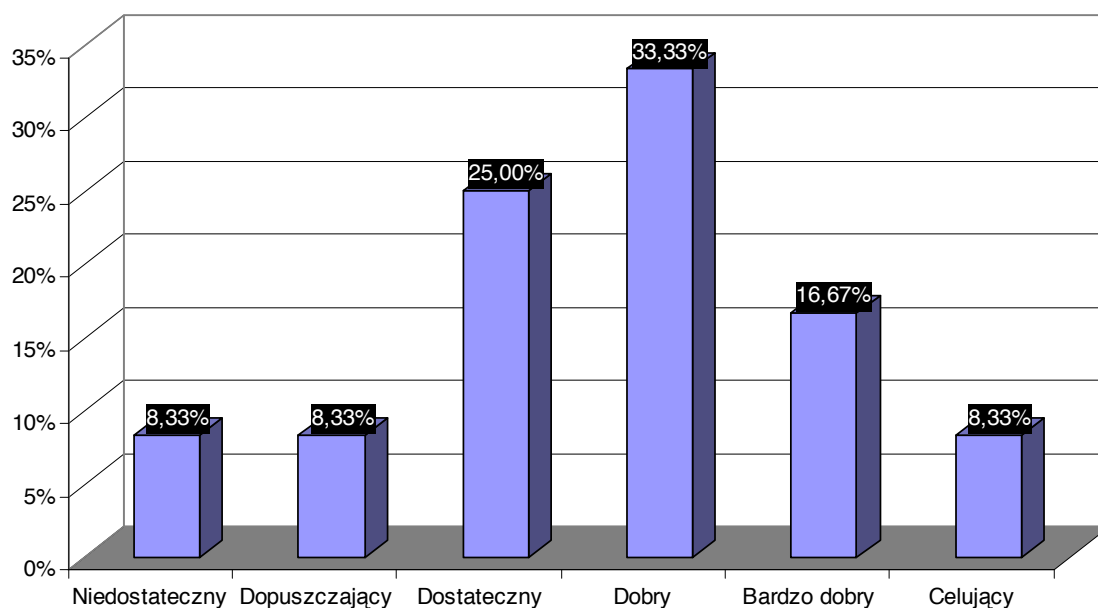
ANALIZA ANKIET W ZAWODZIE: DIETETYK

Ocenę ogólną poziomu nauczania uzyskano w dwa sposoby. Pierwszy sposób, to pojedyncze pytanie ankietowe, dotyczące wydania **ogólnej oceny poziomu nauczania**. W drugim przypadku obliczono średnie oceny poszczególnych obszarów kształcenia i na podstawie dwudziestu dwóch ocen średnich obliczono **średnią ocenę kształcenia na podstawie wszystkich obszarów nauczania**.

A. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego.

Ogólna ocena poziomu nauczania, na podstawie ankiet przedsiębiorców dla zawodu Dietetyk wynosi **3,7**. **33,33%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dobrym. Na ocenę dostateczną poziom nauczania oceniło **25%** respondentów, na dobrą **16,67%**, zaś na ocenę niedostateczną, dopuszczającą i celującą, poziom nauczania oceniło po **8,33%** ankietowanych.

Wykres nr 15. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego w zawodzie Dietetyk

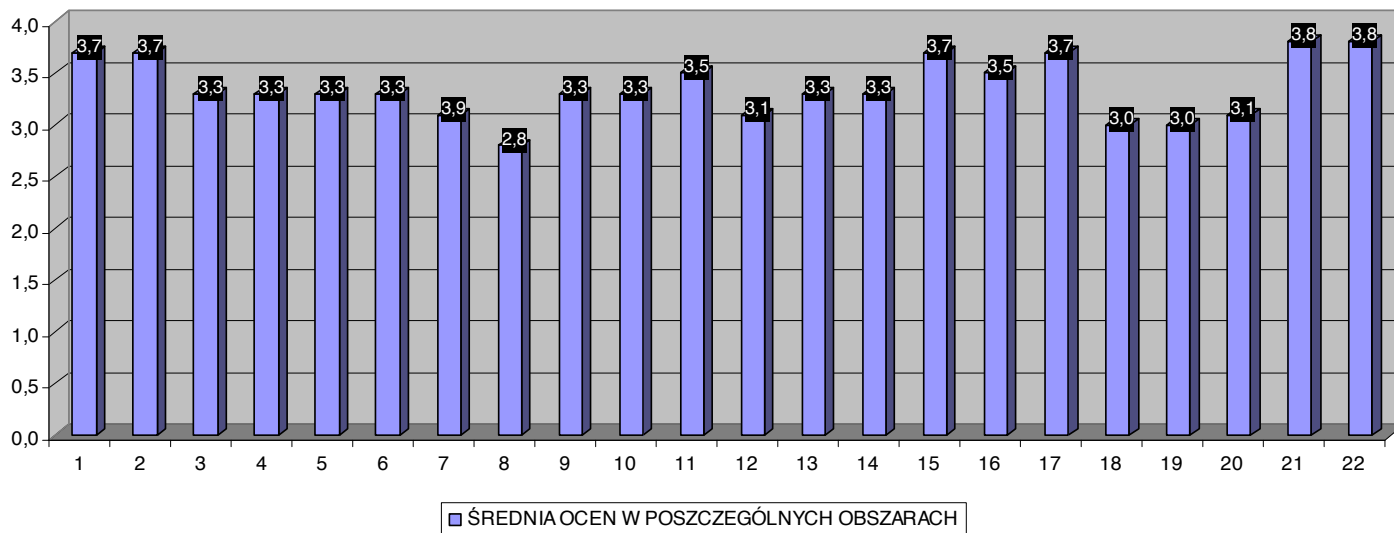


B. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia.

Szczegółowa analiza w poszczególnych obszarach kształcenia, ukazała uśredniony wynik **3,3**.



Wykres nr 16. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia praktycznego dla zawodu Dietetyk



KLUCZ DO OCENIANYCH OBSZARÓW

- 1 - Rozróżnianie produktów spożywcze pod względem zawartości składników odżywczych ich przydatności w żywieniu dietetycznym;
- 2 - Sprawne posługiwanie się aktualnymi tabelami składu i wartości odżywczej produktów spożywczych;
- 3 - Przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia różnych grup populacyjnych;
- 4 - Przestrzeganie norm żywienia i stosowanie standardów żywienia i postępowania dietetycznego;
- 5 - Umiejętność opracowywania dziennych racji pokarmowych;
- 6 - Umiejętność planowania i oceniania jadłospisów pod względem ilościowym i jakościowym;
- 7 - Posługiwanie się programami komputerowymi do planowania i oceny jadłospisów oraz do oceny sposobu żywienia;
- 8 - Umiejętność prowadzenia leczenia żywieniowego na zlecenie, przy współpracy i pod nadzorem lekarza;
- 9 - Prowadzenie prawidłowej dokumentacji dotyczącej żywienia;
- 10 - Znajomość i stosowanie standardowych metod oceny sposobu żywienia;
- 11 - Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej napojów i potraw i porównywanie z normami;
- 12 - Określanie błędów żywieniowych i rozpoznawanie skutków nieprawidłowego żywienia;
- 13 - Określanie roli i zadań instytucji zajmujących się żywieniem człowieka.
- 14 - Umiejętność prowadzenia prawidłowego wywiadu żywieniowego;
- 15 - Znajomość wpływu składników nieodżywczych i używek na organizm;
- 16 - Znajomość związku pomiędzy żywieniem a występowaniem chorób diety zależnych;
- 17 - Rozróżnianie alternatywnych metod żywienia człowieka;
- 18 - Umiejętność interpretacji wyników badań pacjentów na podstawie norm;
- 19 - Umiejętność udzielanie porad osobom chorym w doborze diet;
- 20 - Znajomość i stosowanie markerów stanu odżywienia;
- 21 - Propagowanie zasad racjonalnego żywienia;
- 22 - Realizowanie strategii promocji zdrowia według programów przyjętych w Polsce, Europie i na świecie.



C. Oceny najwyższe (traktowane, jako najlepsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najwyższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **3,8** - Propagowanie zasad racjonalnego żywienia oraz Realizowanie strategii promocji zdrowia według programów przyjętych w Polsce, Europie i na świecie. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najwyższe wartości:

Tabela nr 17. Oceny najwyższe dla zawodu Dietetyk

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|---|------------|
| 1 | Propagowanie zasad racjonalnego żywienia | 3,8 |
| 2 | Realizowanie strategii promocji zdrowia według programów przyjętych w Polsce, Europie i na świecie. | 3,8 |
| 2 | Rozróżnianie alternatywnych metod żywienia człowieka (różne diety | 3,7 |
| 3 | Znajomość wpływu składników nieodżywczych i używek na organizm | 3,7 |
| 4 | Rozróżnianie produktów spożywczych pod względem zawartości składników odżywczych ich przydatności w żywieniu dietetycznym | 3,7 |
| 5 | Sprawne posługiwanie się aktualnymi tabelami składu i wartości odżywczej produktów spożywczych | 3,7 |

Pomimo, że są to oceny najwyższe, nie należą jednak do zadowolających, dlatego o tych obszarach należy pamiętać planując program praktyk dla nauczycieli.

D. Oceny najniższe (traktowane, jako najsłabsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najniższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **2,8** - Umiejętność prowadzenia leczenia żywieniowego na zlecenie, przy współpracy i pod nadzorem lekarza. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najsłabsze wartości:

Tabela nr 18. Oceny najniższe dla zawodu Dietetyk

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|---|------------|
| 1 | Umiejętność prowadzenia leczenia żywieniowego na zlecenie, przy współpracy i pod nadzorem lekarza | 2,8 |
| 2 | Umiejętność interpretacji wyników badań pacjentów na podstawie norm | 3,0 |
| 3 | Umiejętność udzielania porad osobom chorym w doborze diet | 3,0 |

E. WNIOSKI WYNIKAJĄCE Z BADAŃ

1. Ogólny poziom przygotowania absolwentów

Z analizy ankiet wynika, iż przedsiębiorcy oceniają poziom wykształcenia absolwentów w zawodzie dietetyk na poziomie dostateczny z plusem, średnia uzyskanych ocen to 3,7. Jednak zdarzały się przypadki oceny niedostatecznej % i miernej 8%. Jest to na pewno zjawisko niepokojące. Cieszy jedynie fakt, iż znalazły się bardzo dobre opinie 16% oraz nawet oceny celujące 8 %.



2. Średnia ocena absolwentów z wszystkich obszarów

Dalej, analizując poszczególne szczegółowe obszary kształcenia zgodnie z programem nauczania dla danego zawodu, znów otrzymujemy zaledwie oceny dostateczne. Po uśrednieniu dla wszystkich obszarów ocena ta wyniosła 3,3. Fakt ten zastanawia, gdyż wcześniejsza ocena ogólna była na poziomie 3,7. Wynika z tego, że bardziej krytycznie patrzą przedsiębiorcy na swoich pracowników, gdy mają oceniać ich w szczegółowych kompetencjach, czyli, gdy uświadamiamy im, jaka wiedzę i umiejętności powinien absolwent szkoły posiadać.

3. Oceny najwyższe

Dokonana analiza obszarów kształcenia, które wypadły najlepiej daje wyniki, iż absolwenci dosyć dobrze radzą sobie z: propagowaniem zasad racjonalnego żywienia oraz realizacją strategii promocji zdrowia według programów przyjętych w Polsce, w Europie i na świecie – średnia 3,8. Dalsza analiza obszarów kształcenia najlepiej ocenionych wskazuje również na następujące obszary: rozróżnianie alternatywnych metod żywienia człowieka (różne diety) na poziomie. Znajomość wpływu składników nie odżywczych i używek na organizm, sprawne posługiwanie się aktualnymi tabelami składu i wartości odżywczej produktów spożywczych oraz rozróżnianie produktów spożywczych pod względem zawartości składników odżywczych ich przydatności w żywieniu dietetycznym – wszystkie na poziomie 3,7.

4. Oceny najniższe

Najslabiej przedsiębiorcy ocenili Umiejętność prowadzenia leczenia żywieniowego na zlecenie, przy współpracy i pod nadzorem lekarza na poziomie 2,8 oraz brak umiejętności interpretacji wyników badań pacjentów na podstawie norm i udzielania porad osobom chorym w doborze diet – 3,0.

5. Uwagi końcowe i sugestie przedsiębiorców

W uwagach końcowych i sugestiach przedsiębiorcy życzyliby sobie, aby absolwent charakteryzował się wysoką kulturą osobistą, wynika to na pewno ze specyfiki i etyki zawodu, a także mieć łatwość w nawiązywaniu kontaktów. Ta cecha na pewno jest bardzo ważna w zawodzie dietetyka i warto pracować już nad tymi umiejętnościami w szkole.



BRANŻA ZDROWOTNA

- TECHNIK MASAŻYSTA -



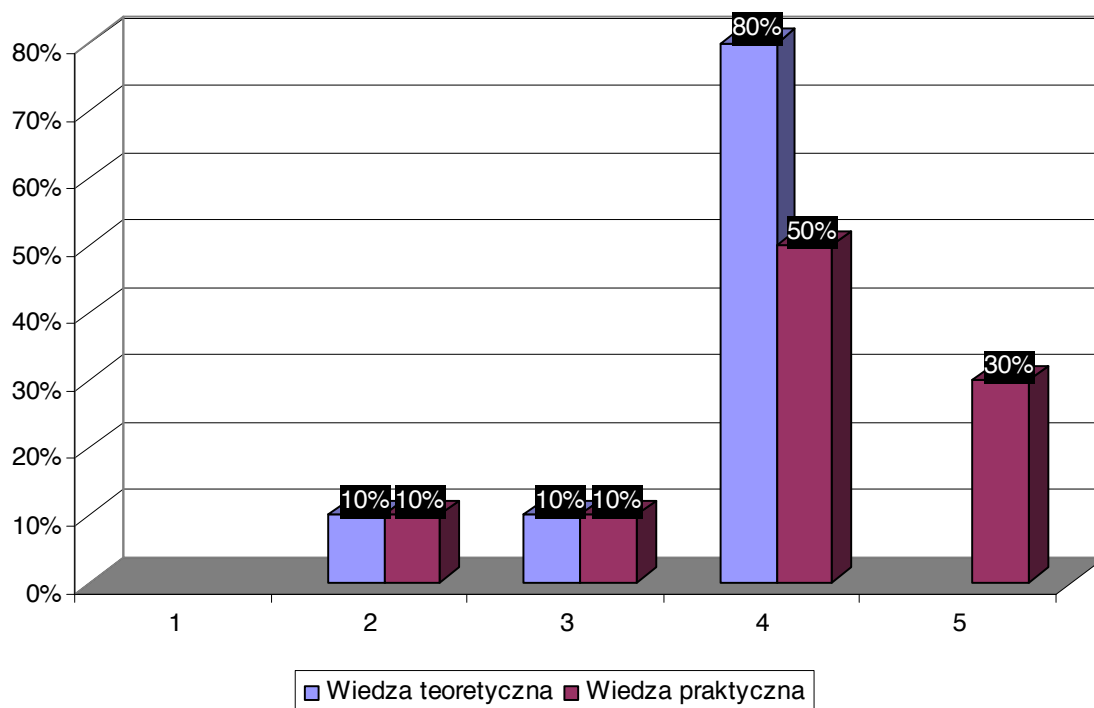
ANALIZA ANKIET W ZAWODZIE: TECHNIK MASAŻYSTA

Ocenę ogólną poziomu nauczania uzyskano w dwa sposoby. Pierwszy sposób, to pojedyncze pytanie ankietowe, dotyczące wydania **ogólnej oceny poziomu nauczania**. W drugim przypadku obliczono średnie oceny poszczególnych obszarów kształcenia i na podstawie ocen średnich obliczono **średnią ocenę kształcenia na podstawie wszystkich obszarów nauczania**.

A. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego.

Ogólna ocena poziomu nauczania, na podstawie ankiet przedsiębiorców dla zawodu Technik masażysta wynosi **3,85**. **80%** badanych oceniło poziom nauczania teoretycznego na poziomie dobrym. Na ocenę dostateczną (przeciętną) i dopuszczającą (niewystarczającą) poziom nauczania oceniło po **10%** respondentów. **50%** badanych oceniło poziom nauczania praktycznego na poziomie dobrym. Na ocenę bardzo dobrą poziom nauczania oceniło **30%** respondentów. Po **10%** badanych wskazało na ocenę dopuszczającą (niewystarczającą) i dostateczną (przeciętną).

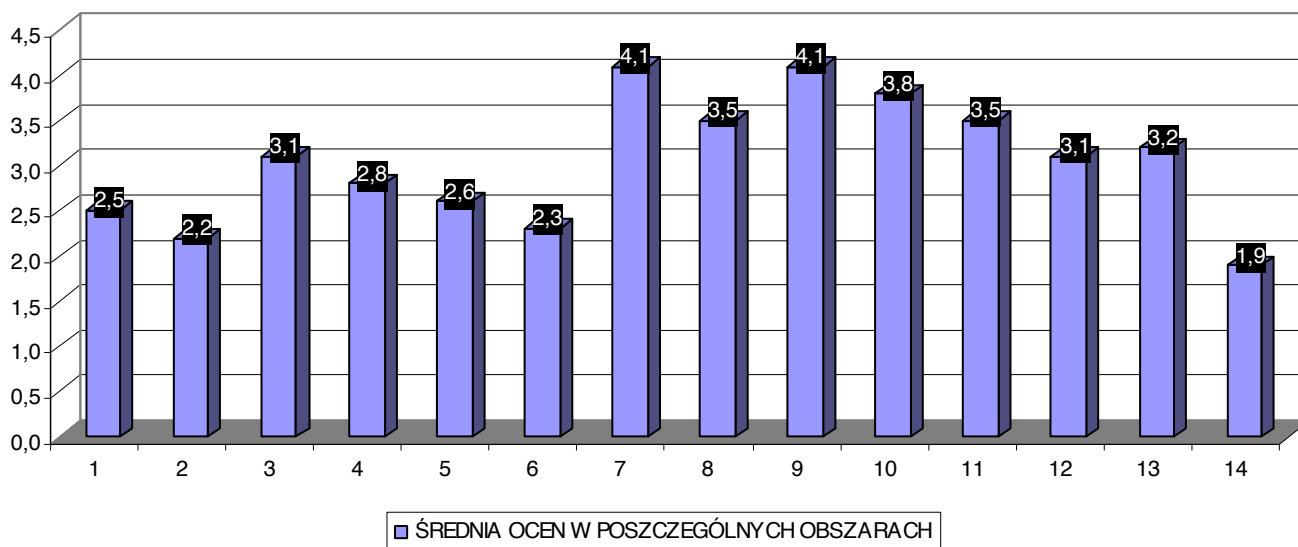
Wykres nr 17. Ogólna ocena poziomu nauczania absolwentów Techników masażystów





B. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia.

Wykres nr 20. Oceny przedsiębiorców w poszczególnych obszarach dla zawodu Technik masażysta



KLUCZ DO OCENIANYCH OBSZARÓW

- 1 – Stopień samodzielności przygotowania do zajęć;
- 2 – Stopień znajomości wykorzystywanej literatury;
- 3 – Umiejętność nawiązywania kontaktu;
- 4 – Umiejętność obsługi komputera i obsługa programów specjalistycznych;
- 5 – Fachowość języka używanego przez absolwenta;
- 6 – Znajomość języka obcego przez absolwenta;
- 7 – Umiejętność wykonywania masażu leczniczego;
- 8 – Obsługa urządzeń do hydroterapii;
- 9 – Obsługa zabiegów z balneoterapii;
- 10 – Umiejętność wykonywania zabiegów Spa i Wellness;
- 11 – Umiejętność doradzenia rodzaju zabiegu pacjentowi/klientowi;
- 12 – Umiejętność wykonywania masażu sportowych;
- 13 – Planowanie i przeprowadzanie odnowy biologicznej;
- 14 – Przygotowanie do prowadzenia samodzielnej działalności gospodarczej.

Ponadto, respondenci wskazali, iż absolwenci nie posiadają wiedzy teoretycznej na temat układu stawowo – więzadłowego, na temat anatomii i fizjologii oraz na temat układu mięśniowego i stawowego. Jeżeli chodzi o wiedzę praktyczną stwierdzili braki w zajęciach związanych z kinezyterapią oraz masażem limfatycznym. Respondenci wskazali również szereg cech osobowościowych, niezbędnych do wykonywania zawodu technika masażysta. Są to: empatia, dobre nawiązywanie kontaktów, umiejętność słuchania, cierpliwość, miłe podejście do pacjentów, zaangażowanie, sumienność i dokładność.

C. Oceny najwyższe (traktowane, jako najlepsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najwyższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **4.1** – Wykonywanie masażu leczniczego oraz Obsługa zabiegów z zakresu balneoterapii. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najwyższe wartości:



Tabela nr 19. Oceny najwyższe dla zawodu Technik masażysta

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|------|---|-------|
| 1 | Wykonywanie masażu leczniczego | 4,1 |
| 2 | Obsługę zabiegów z zakresu balneoterapii | 4,1 |
| 3 | Wykonywanie zabiegów Spa i Wellness | 3,8 |
| 4 | Obsługa urządzeń do hydroterapii | 3,5 |
| 5 | Umiejętność doradzenia rodzaju zabiegu pacjentowi/klientowi | 3,5 |

Pomimo, że są to oceny najwyższe, nie należą jednak do zadowolających, dlatego o tych obszarach należy pamiętać planując program praktyk dla nauczycieli.

D. Oceny najniższe (traktowane, jako najslabsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najniższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **1.9** – Przygotowanie do prowadzenia samodzielnej działalności gospodarczej umożliwiającej podpisanie umowy cywilnoprawnej z absolwentem. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najslabsze wartości:

Tabela nr 20. Oceny najniższe dla zawodu Technik masażysta

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|------|--|-------|
| 1 | Przygotowanie do prowadzenia samodzielnie działalności gospodarczej umożliwiającej podpisanie umowy cywilno prawnej z absolwentem. | 1,9 |
| 2 | Stopień znajomości wykorzystywanej najnowszej literatury | 2,2 |
| 3 | Znajomość języka obcego absolwenta | 2,3 |
| 4 | Stopień samodzielności przygotowania do zajęć | 2,5 |
| 5 | Fachowy język używany przez absolwenta | 2,6 |



E. WNIOSKI WYNIKAJĄCE Z BADAŃ

1. Ogólny poziom przygotowania absolwentów pod względem praktycznym i teoretycznym

Po analizie powyższych ankiet można wywnioskować, że absolwent jest lepiej przygotowany pod względem praktycznym - średnia 4,0, niż teoretycznym - 3,7.

2. Oceny najwyższe

Na dosyć wysokim poziomie ocenia są umiejętności wykonawcze masażu leczniczego - 4,1 (klasycznego) przez absolwenta, oraz wykonanie zabiegów z zakresu balneo i hydroterapii - 4,1, co jest składową m.in. odnowy biologicznej.

3. Oceny najniższe

W/g ankietowanych najsłabszą stroną absolwenta jest znajomość przepisów prawnych - nie są przygotowani do prowadzenia samodzielnej działalności gospodarczej - 1,9. Nie potrafią korzystać z dostępnej literatury - 2,2 (książki, czasopisma, artykuły...), co w późniejszym etapie może niekorzystnie wpłynąć na rozwój zawodowy - tutaj też zapewne leży przyczyna słabej znajomości fachowego języka. Również słabo wypadł wśród ankietowanych stopień samodzielności przygotowania do zajęć - 2,5. Może to świadczyć o tym, że terapeuta przystępując do pracy nie wytyczy sobie celów i osiągnięć. Może niewystarczająco dobrze zaplanować i przeprowadzić proces usprawniania popaść w rutynę.

4. Sugestie przedsiębiorców

Przedsiębiorcy, którzy opiniowali absolwentów zwrócili uwagę również na słabą znajomość anatomii człowieka - układ stawowo - więzadłowy, mięśniowy, fizjologia. Oprócz tego nie są przygotowani do wykonania innych rodzajów masażu niż klasyczny, np. m. sportowy, limfatyczny. Wykazują się również słabą znajomością kinezyterapii, która jest składową niemalże każdej terapii a także na cechy osobowościowe terapeuty - a konkretnie na ich brak. Empatia, łagodne usposobienie, cierpliwość, zaangażowanie, sumienność, czy dokładność to cechy, które powinny dominować u każdej osoby, która podejmuje się pracy z drugim człowiekiem.



BRANŻA ZDROWOTNA

- TERAPEUTA ZAJĘCIOWY -



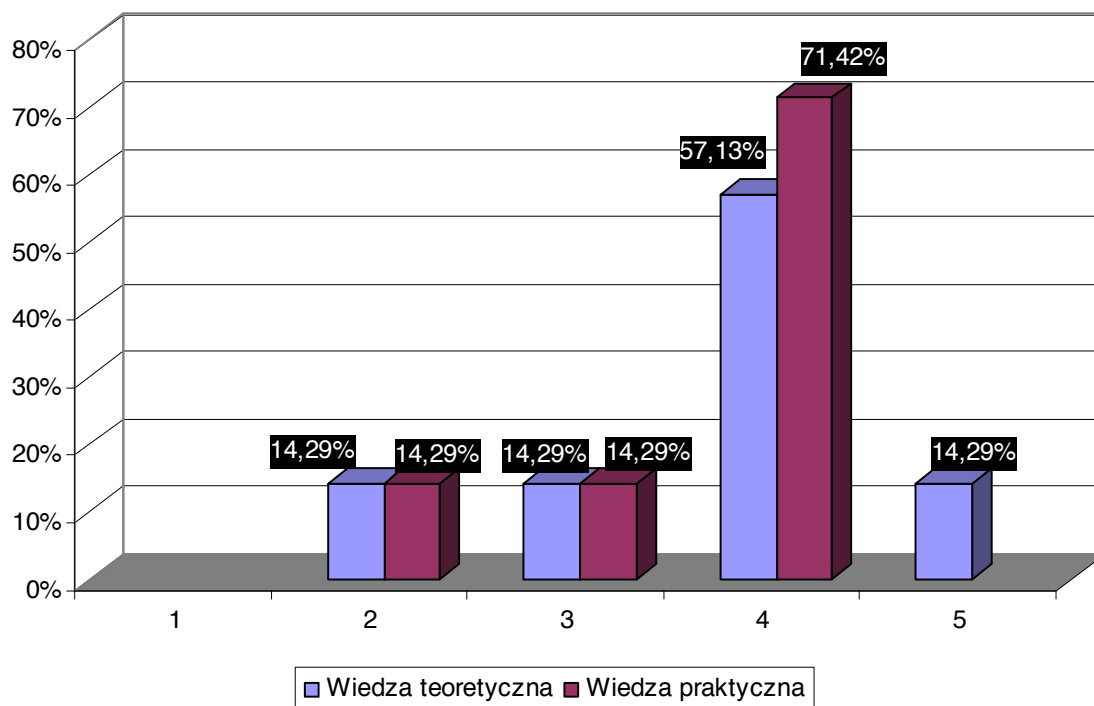
ANALIZA ANKIET W ZAWODZIE: TERAPEUTA ZAJĘCIOWY

Ocenę ogólną poziomu nauczania uzyskano w dwa sposoby. Pierwszy sposób, to pojedyncze pytanie ankietowe, dotyczące wydania **ogólnej oceny poziomu nauczania**. W drugim przypadku obliczono średnie oceny poszczególnych obszarów kształcenia i na podstawie ocen średnich obliczono **średnią ocenę kształcenia na podstawie wszystkich obszarów nauczania**.

B. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego.

Ogólna ocena poziomu nauczania, na podstawie ankiet przedsiębiorców dla zawodu Terapeuta zajęciowy wynosi **3,65**. **57,13%** badanych oceniło poziom nauczania teoretycznego na poziomie dobrym. Na ocenę dopuszczającą (niewystarczającą), dostateczną (przeciętną) i bardzo dobrą poziom nauczania oceniło po **14,29%** respondentów. **71,42%** badanych oceniło poziom nauczania praktycznego na poziomie dobrym. Na ocenę dopuszczającą (niewystarczającą) i dostateczną (przeciętną) poziom nauczania oceniło po **14,29%** respondentów.

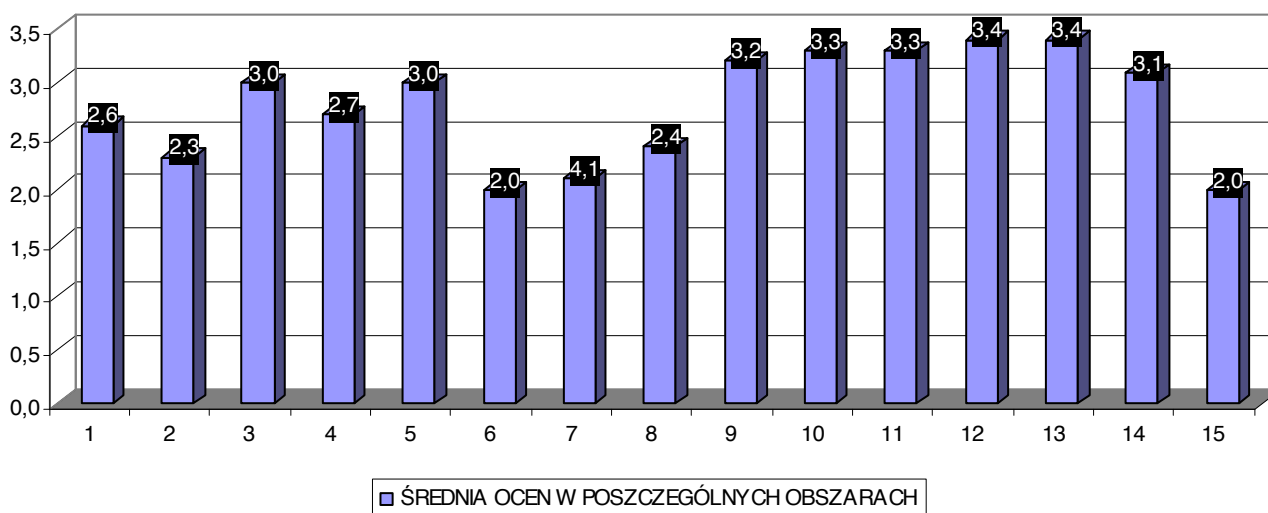
Wykres nr 19. Ogólna ocena poziomu nauczania absolwentów Terapii zajęciowej





B. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia.

Wykres nr 20. Oceny przedsiębiorców w poszczególnych obszarach dla zawodu *Terapeuta zajęciowy*



KLUCZ DO OCENIANYCH OBSZARÓW

- 1 – Stopień samodzielności przygotowania do zajęć;
- 2 – Stopień znajomości wykorzystywanej literatury;
- 3 – Umiejętność nawiązywania kontaktu;
- 4 – Umiejętność projektowania formy i techniki zajęć terapeutycznych podnoszących sprawność fizyczną pacjenta;
- 5 – Zakres i stopień indywidualizacji zajęć dla poszczególnych pacjentów;
- 6 – Stopień znajomości języka obcego;
- 7 – Umiejętność rozpoznawania i diagnozowania potrzeb bio – psycho – społecznych podopiecznych;
- 8 – Umiejętność dokumentowania, monitorowania i oceniania przebiegu procesu terapeutycznego;
- 9 – Umiejętność wykonywania ćwiczeń kinezyterapeutycznych;
- 10 – Umiejętność obsługi urządzeń do hydroterapii;
- 11 – Umiejętność wykonywania ćwiczeń sprawności manualnej;
- 12 – Umiejętność przekazywania wiedzy odnośnie różnych (innovacyjnych) sposobów terapii;
- 13 – Umiejętność doradzenia rodzaju zabiegu pacjentowi;
- 14 – Umiejętność planowania i przeprowadzania procesu usprawniania;
- 15 – Przygotowanie do prowadzenia samodzielnej działalności gospodarczej.

Ponadto, respondenci wskazali szereg cech osobowościowych, niezbędnych do wykonywania zawodu terapeuty zajęciowego. Są to: empatia, dobre nawiązywanie kontaktów, łagodne usposobienie, cierpliwość. Jako brak zdolności manualnych wskazali na brak dokładności.

C. Oceny najwyższe (traktowane, jako najlepsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania



Oceną najwyższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **3,4** – Umiejętność doradzenia rodzaju zabiegu pacjentowi oraz Przekazywanie wiedzy odnośnie różnych (innovacyjnych) sposobów terapii Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najwyższe wartości:

Tabela nr 21. Oceny najwyższe dla zawodu Terapeuta zajęciowy

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|------|--|-------|
| 1 | Umiejętność doradzenia rodzaju zabiegu pacjentowi | 3,4 |
| 2 | Przekazywanie wiedzy odnośnie różnych (innovacyjnych) sposobów terapii | 3,4 |
| 3 | Obsługa urządzeń do hydroterapii | 3,3 |
| 4 | Wykonywanie ćwiczeń sprawności manualnej | 3,3 |

Pomimo, że są to oceny najwyższe, nie należą jednak do zadowalających, dlatego o tych obszarach należy pamiętać planując program praktyk dla nauczycieli.

D. Oceny najniższe (traktowane, jako najslabsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najniższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **2.0** – Znajomość języka obcego oraz Przygotowanie do prowadzeni samodzielnie działalności gospodarczej umożliwiające podpisanie umowy cywilno prawnej z absolwentem. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najslabsze wartości:

Tabela nr 22. Oceny najniższe dla zawodu Terapeuta zajęciowy

| L.P | Obszar kształcenia | Ocena |
|-----|--|-------|
| 1 | Znajomość języka obcego absolwenta | 2,0 |
| 2 | Przygotowanie do prowadzenia samodzielnie działalności gospodarczej umożliwiające podpisanie umowy cywilno prawnej z absolwentem | 2,0 |
| 3 | Rozpoznawanie i diagnozowanie potrzeb bio - psycho - społecznych podopiecznego przez terapeutę zajęciowego | 2,1 |



E. WNIOSKI WYNIKAJĄCE Z BADAŃ

1. Ogólny poziom przygotowania absolwentów pod względem praktycznym i teoretycznym

Po analizie powyższej ankiety można wywnioskować, że ok 50% absolwentów jest dobrze przygotowanych do wykonywania zawodu. Przygotowanie teoretyczne wypadło minimalnie w ankietach lepiej – średnia 3,7 niż przygotowanie praktyczne – 3,6.

2. Oceny najwyższe

Zaraz za dobrym przygotowaniem teoretycznym i praktycznym idzie prawidłowe przekazywanie wiedzy odnośnie różnych (innovacyjnych) sposobów terapii oraz umiejętność doradzenia rodzaju zabiegu – 3,4.

3. Oceny najniższe

W/g ankietowanych przyszły terapeuta najslabiej jest przygotowany do prowadzenia samodzielnie działalności gospodarczej umożliwiającej podpisanie umowy cywilno prawnej z absolwentem oraz znajomość języka obcego -2,0 Słabe rozpoznawanie potrzeb bio - psychospołecznych pacjenta - -2,1, może niekorzystnie odbić się na nim samym. Może dojść do zaburzenia własnej wartości u pacjenta, nie będzie czuł chęci, aby sprawować kontrolę nad sobą czy dążyć do samoopieki.

4. Sugestie przedsiębiorców

Ankietowani zwrócili również uwagę na cechy osobowościowe terapeuty - a konkretnie na ich brak. Empatia, łagodne usposobienie, cierpliwość czy dokładność to cechy, które powinny dominować u każdej osoby która podejmuje się pracy z drugim człowiekiem



BRANŻA ZDROWOTNA

- ASYSTENT OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNEJ -



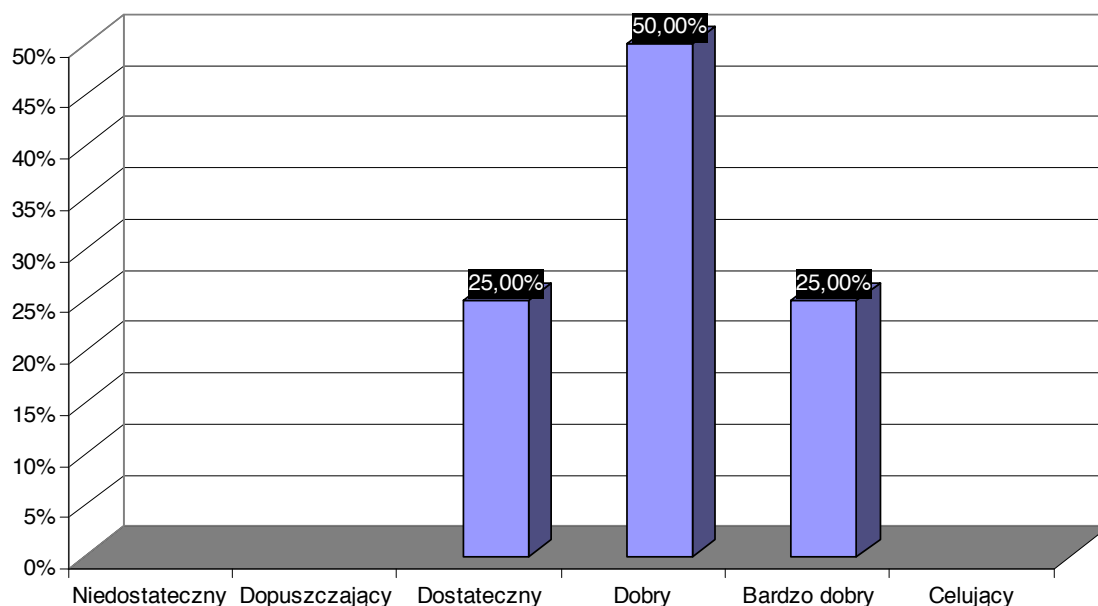
ANALIZA ANKIET W ZAWODZIE: ASYSTENT OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNEJ

Ocenę ogólną poziomu nauczania uzyskano w dwa sposoby. Pierwszy sposób, to pojedyncze pytanie ankietowe, dotyczące wydania **ogólnej oceny poziomu nauczania**. W drugim przypadku obliczono średnie oceny poszczególnych obszarów kształcenia i na podstawie ocen średnich obliczono **średnią ocenę kształcenia na podstawie wszystkich obszarów nauczania**.

A. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego.

Ogólna ocena poziomu nauczania, na podstawie ankiet przedsiębiorców dla zawodu Asystent osoby niepełnosprawnej wynosi **4,0**. **50%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dobrym. Na ocenę dostateczną oraz bardzo dobrą poziom nauczania oceniło po **25%** respondentów. Nie pojawiły się oceny niedostateczne, dopuszczające oraz celujące.

Wykres nr 21. Ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych absolwentów w zawodzie Asystent osoby niepełnosprawnej pod kątem przygotowania praktycznego

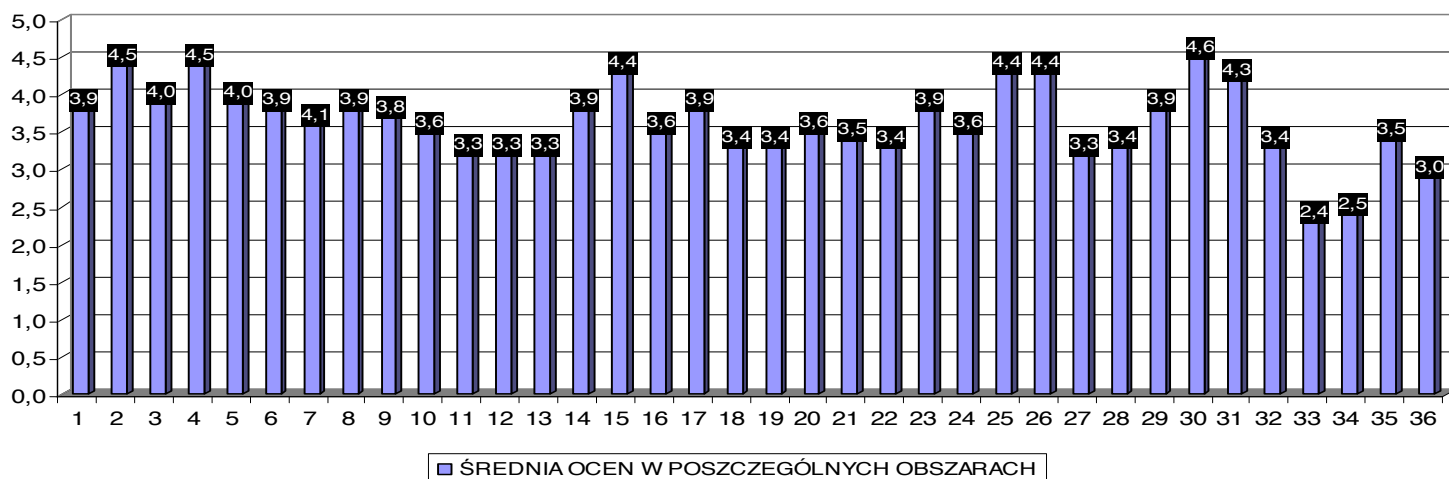


B. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia.

Szczegółowa analiza w poszczególnych obszarach kształcenia, ukazała uśredniony wynik **3,7**.



Wykres nr 22. Średnie oceny wskazane przez przedsiębiorców w poszczególnych obszarach kształcenia dla zawodu Asystent osoby niepełnosprawnej



KLUCZ DO OCENIANYCH OBSZARÓW

1 - Wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka;

2 - Wiedza z zakresu promocji zdrowia;

3 - Wiedza z zakresu psychologii;

4 - Wiedza z zakresu rodzajów i stopni niepełnosprawności;

5 - Stopień uczucia empatii;

6 - Umiejętności społeczne budowania relacji na poziomie: osoba – osoba, osoba – grupa, grupa – grupa;

7 - Umiejętności interpersonalne: komunikacja, aktywne słuchanie, asertywność, rozwiązywanie problemów, konfliktów, negocjacje, mediacje;

8 – Posiadanie cech charakteru, jak: zaradność, kreatywność, optymizm, aktywność, rzetelność;

9 - Umiejętność walki przeciwko dyskryminacji osoby niepełnosprawnej;

10 - Umiejętność werbowania i szkolenia wolontariuszy do współpracy z osobą niepełnosprawną;

11 - Umiejętność skutecznego przeciwdziałania wykluczeniu społecznemu i zawodowemu osoby niepełnosprawnej;

12 - Znajomość aktualnych przepisów prawnych dotyczących zatrudnienia czy udzielania różnych form pomocy w postaci wsparcia finansowego lub rehabilitacyjnego;

13 – Umiejętność skutecznej konsultacji i doradzania ewentualnego zawodowego przekwalifikowania podopiecznego;

14 – Umiejętność trafnego diagnozowania warunków życia osoby niepełnosprawnej i pokonywania barier (psychiczne, społeczne, architektoniczne, komunikacyjne);

15 – Umiejętność skutecznej aktywizacji podopiecznego (pomoc w dowiezieniu do szkoły, na rehabilitację);

16 - Orientacja w tematyce paraolimpiady;

17 - Umiejętność skutecznego zachęcania podopiecznego do różnych form aktywności fizycznej;

18 - Umiejętność radzenia sobie z problemami natury emocjonalnej podopiecznego (agresja, stres, zaburzenie nastrojów);

19 - Umiejętność radzenia sobie z problemami natury psychicznej podopiecznego (np. apatia, depresja);



- 20** - Umiejętność radzenia sobie z problemami natury moralno - etycznej (ustosunkowanie się podopiecznego do różnych problemów współczesnego społeczeństwa, np. prawa człowieka, prawa zwierząt, eutanazja, aborcja...);
- 21** - Umiejętność radzenia sobie z problemami natury fizycznej, zdrowotnej (kalectwo, obecne lub przebyte choroby podopiecznego);
- 22** - Umiejętność radzenia sobie z problemami natury rodzinnej (słaby kontakt z rodziną, ewentualny brak wsparcia z jej strony);
- 23** - Dbłość o ergonomię pracy i jednocześnie zdrowie swoje i podopiecznego;
- 24** - Wiedza z zakresu rehabilitacji;
- 25** - Odpowiednie technik, aby samodzielnie sprawnie przemieścić pacjenta, jednocześnie nie obciążając swojego kręgosłupa (mobilizacji podopiecznego np. łóżko - fotel);
- 26** - Wiedza i odpowiednie techniki, aby pomóc podopiecznemu w lokomocji nie obciążając własnego kręgosłupa;
- 27** - Umiejętność dobierania osobie niepełnosprawnej rodzaju zaopatrzenia ortopedycznego;
- 28** - Umiejętność skutecznego zachęcania podopiecznego do aktywnego udziału w życiu środowiska;
- 29** - Umiejętność doradzania, jak funkcjonalnie przystosować mieszkanie do potrzeb osoby niepełnosprawnej tak, aby mogła się swobodnie poruszać;
- 30** - Umiejętność skutecznego przeciwdziałania sytuacjom w zagrożeniu zdrowia i życia (pierwsza pomoc);
- 31** - Znajomość przepisów BHP i Ppoż?
- 32** - Umiejętność korzystania z technologii informacyjnych, które wspomagają pracę opiekuna osoby niepełnosprawnej, ułatwiając np. współpracę z organizacjami pozarządowymi oraz instytucjami wsparcia;
- 33** - Znajomość podstaw języka migowego;
- 34** - Znajomość języków obcych, ukierunkowana zawodowo, tak aby umożliwiło mu to realizację zadań zawodowych;
- 35** - Gotowość na zindywidualizowane podejście do osoby niepełnosprawnej;
- 36** - Umiejętność przeprowadzenia samooceny nad mocnymi i słabymi stronami swojej wiedzy i efektywnej pracy.

C. Oceny najwyższe (traktowane, jako najlepsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najwyższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **4.6** - Umiejętność skutecznego przeciwdziałania sytuacjom w zagrożeniu zdrowia i życia (pierwsza pomoc). Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najwyższe wartości:

Tabela nr 23. Oceny najwyższe dla zawodu *Asystent osoby niepełnosprawnej*

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|--|------------|
| 1 | Czy absolwent potrafi skutecznie przeciwdziałać sytuacjom w zagrożeniu zdrowia i życia? | 4,6 |
| 2 | Czy absolwent posiada wystarczającą wiedzę z zakresu promocji zdrowia? | 4,5 |
| 3 | Czy absolwent posiada wystarczającą wiedzę z zakresu rodzajów i stopni niepełnosprawności? | 4,5 |



| | | |
|----------|---|------------|
| 4 | Czy absolwent potrafi skutecznie zaktywizować podopiecznego (pomoc w dowiezieniu do szkoły, na rehabilitację)? | 4,4 |
| 5 | Czy absolwent podczas mobilizacji podopiecznego posiada odpowiednie techniki tak, aby samodzielnie sprawnie przemieścić pacjenta, jednocześnie nie obciążając swojego kręgosłupa? | 4,4 |
| 6 | Czy absolwent posiada wiedzę i odpowiednie techniki aby pomóc podopiecznemu w lokomocji nie obciążając własnego kręgosłupa ? | 4,4 |

Pomimo, że są to oceny najwyższe, nie należą jednak do zadowalających, dlatego o tych obszarach należy pamiętać planując program praktyk dla nauczycieli.

D. Oceny najniższe (traktowane, jako najsłabsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najniższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **2.4** – Znajomość podstaw języka migowego. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najsłabsze wartości:

Tabela nr 24. Oceny najniższe dla zawodu Asystent osoby niepełnosprawnej

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|--|------------|
| 1 | Czy absolwent zna podstawowy język migowy? | 2,4 |
| 2 | Czy absolwent zna języki obce, ukierunkowane zawodowo tak, aby umożliwiło mu to realizację zadań zawodowych? | 2,5 |
| 3 | Czy absolwent potrafi przeprowadzić samoocenę nad mocnymi i słabymi stronami swojej wiedzy i efektywnej pracy? | 3,0 |

E. WNIOSKI WYNIKAJĄCE Z BADAŃ

1. Ogólny poziom przygotowania absolwentów pod względem praktycznym

Z analizy ankiet wynika, iż przedsiębiorcy oceniają poziom wykształcenia absolwentów w zawodzie Asystent osoby niepełnosprawnej pod kątem przygotowania praktycznego na poziomie dobrym – średnia 4,0.

2. Średnia ocena absolwentów z wszystkich obszarów.

Ogólna ocena absolwentów w zawodzie Asystent osoby niepełnosprawnej z wszystkich dziedzin kształtuje się na poziomie 3,7.

3. Oceny najwyższe

Najwyższa uzyskana ocena to 4,6 za skuteczne przeciwdziałanie sytuacjom w zagrożeniu życia i śmierci oraz 4,5 za: wystarczającą wiedzę z zakresu promocji zdrowia, rodzajów i stopni niepełnosprawności oraz za umiejętności



interpersonalne z zakresu komunikacji. Na niewiele niższym poziomie, równie wysoko - 4,4 zostały ocenione umiejętność skutecznego zaktywizowania podopiecznego (pomoc w dowiezieniu do szkoły, na rehabilitację etc.), posiadana wiedza i odpowiednie techniki aby pomóc podopiecznemu w lokomocji nie obciążając własnego kręgosłupa, odpowiednie techniki podczas mobilizacji podopiecznego aby samodzielnie, sprawnie przemieścić pacjenta.

4. Oceny najniższe

Analiza tych najśłabszych obszarów daje dużo do myślenia, gdyż smuci fakt, że tak niewielki procent absolwentów zna język migowy – 2,4 oraz języki obce, ukierunkowane zawodowo, tak aby umożliwiło to realizację zadań zawodowych – 2,5.

5. Uwagi końcowe i sugestie przedsiębiorców

Pracodawcy zwracają uwagę, że ważnym elementem jest podejmowanie praktyk przez absolwentów w Hospicjach czy DPS.



BRANŻA ZDROWOTNA

- OPIEKUN OSOBY STARSZEJ -



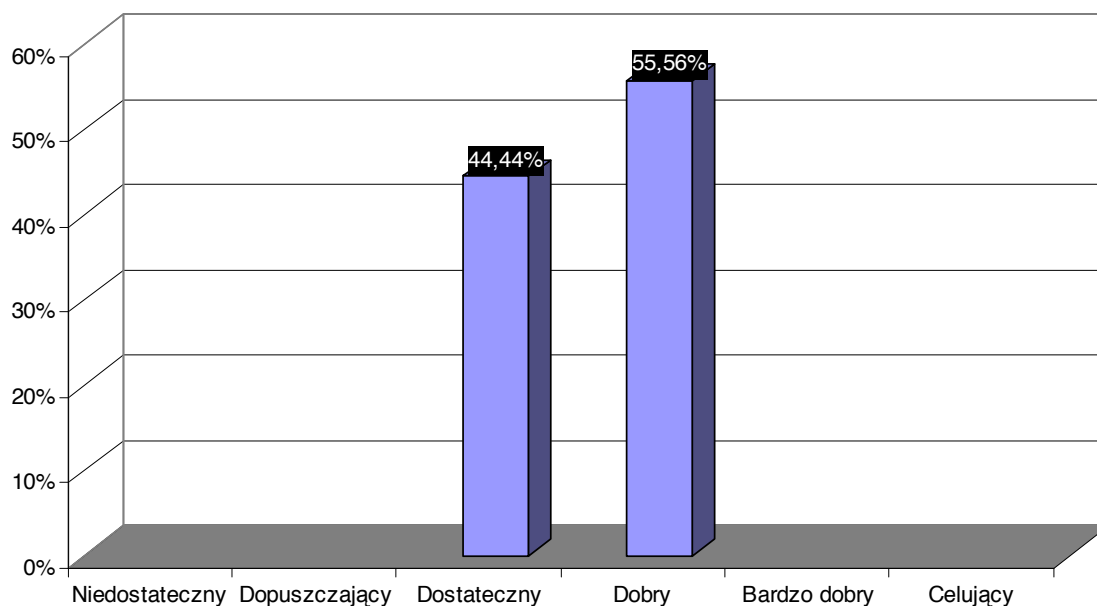
ANALIZA ANKIET W ZAWODZIE: OPIEKUN OSOBY STARSZEJ

Ocenę ogólną poziomu nauczania uzyskano w dwa sposoby. Pierwszy sposób, to pojedyncze pytanie ankietowe, dotyczące wydania **ogólnej oceny poziomu nauczania**. W drugim przypadku obliczono średnie oceny poszczególnych obszarów kształcenia i na podstawie ocen średnich obliczono **średnią ocenę kształcenia na podstawie wszystkich obszarów nauczania**.

A. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego.

Ogólna ocena poziomu nauczania, na podstawie ankiet przedsiębiorców dla zawodu Opiekun osoby starszej wynosi **3,6**. **55,56%** badanych oceniło poziom nauczania na poziomie dobrym. Na ocenę dostateczną poziom nauczania oceniło **44,44%** respondentów. Nie pojawiły się oceny niedostateczne, dopuszczające, bardzo dobre oraz celujące.

Wykres nr 23. Ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych absolwentów w zawodzie Opiekun osoby starszej pod kątem przygotowania praktycznego

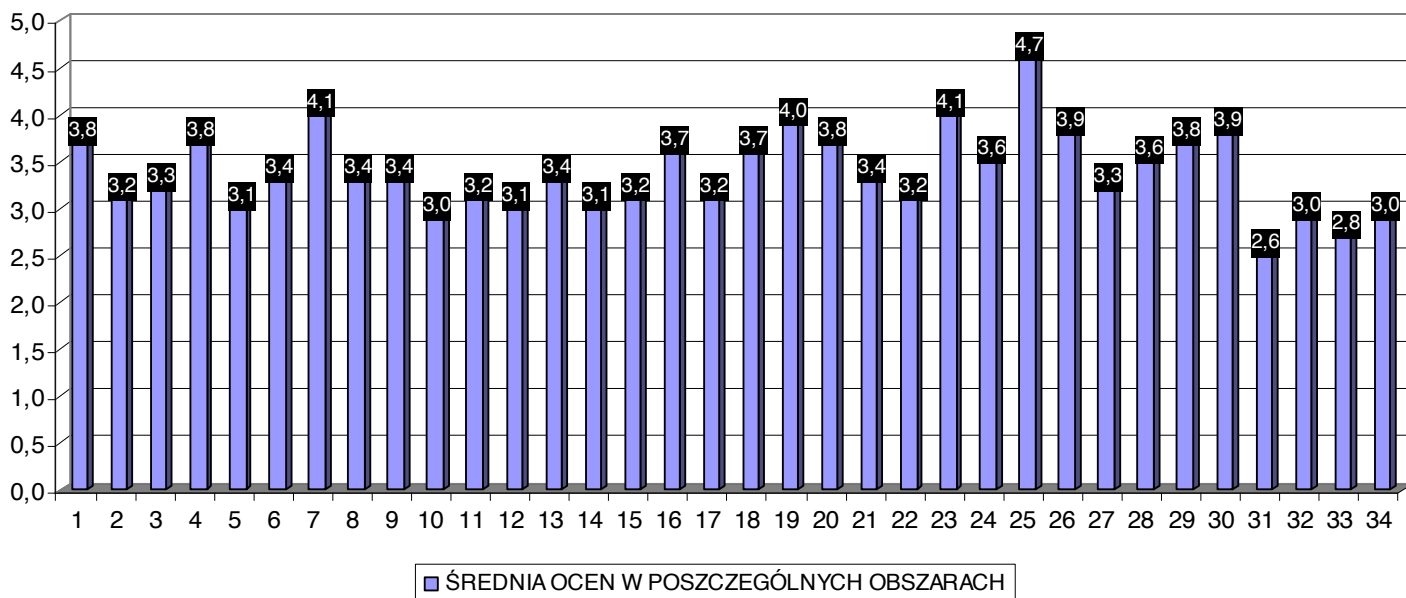


B. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia.

Szczegółowa analiza w poszczególnych obszarach kształcenia, ukazała uśredniony wynik **3,3**.



Wykres nr 24. Średnie oceny w poszczególnych obszarach kształcenia dla zawodu Opiekun osoby starszej



KLUCZ DO OCENIANYCH OBSZARÓW

- 1 - Wiedza z zakresu geriatryi;
- 2 - Wiedza z zakresu promocji zdrowia;
- 3 - Wiedza z zakresu psychologii;
- 4 - Wiedza z zakresu rodzajów i stopni niepełnosprawności;
- 5 - wiedza z zakresu chorób wieku starczego;
- 6 - Stopień uczucia empatii;
- 7 - Stopień uczucia uczciwości;
- 8 - Umiejętności społeczne budowania relacji na poziomie: osoba - osoba, osoba - grupa, grupa - grupa;
- 9 - Umiejętności interpersonalne: komunikacja, aktywne słuchanie, asertywność, rozwiązywanie problemów, konfliktów, negocjacje, mediacje;
- 10 - Umiejętność radzenia sobie z czynnikami stresogennymi w pracy;
- 11 - Umiejętność radzenia sobie z problemami natury emocjonalnej podopiecznego (agresja, stres, zaburzenie nastrojów);
- 12 - Umiejętność radzenia sobie z problemami natury psychicznej podopiecznego (np. apatia, depresja);
- 13 - Umiejętność radzenia sobie z problemami natury moralno - etycznej (ustosunkowanie się podopiecznego do różnych problemów współczesnego społeczeństwa, np. prawa człowieka, prawa zwierząt, eutanazja, aborcja...);
- 14 - Umiejętność radzenia sobie z problemami natury fizycznej, zdrowotnej (kalectwo, obecne lub przebyte choroby podopiecznego);
- 15 - Umiejętność radzenia sobie z problemami natury rodzinnej (słaby kontakt z rodziną, ewentualny brak wsparcia z jej strony);
- 16 - Dbałość o ergonomię pracy i jednocześnie zdrowie swoje i podopiecznego;
- 17 - Wiedza z zakresu rehabilitacji;
- 18 - Odpowiednie technik, aby samodzielnie sprawnie przemieścić pacjenta, jednocześnie nie obciążając swojego kręgosłupa (mobilizacji podopiecznego np. łóżko - fotel);
- 19 - Wiedza i odpowiednie techniki, aby pomóc podopiecznemu w lokomocji nie obciążając własnego kręgosłupa;
- 20 - Umiejętność przeprowadzania toalety całego ciała przy łóżku, bez obciążania siebie;



- 21** – Umiejętność skutecznej aktywizacji podopiecznego do wzrostu sprawności fizycznej;
- 22** - Umiejętność skutecznego zachęcania podopiecznego do aktywnego udziału w życiu społecznym;
- 23** - Umiejętność doradzania, jak funkcjonalnie przystosować mieszkanie do potrzeb osoby starszej;
- 24** – Umiejętność skutecznego przeciwdziałania sytuacjom w zagrożeniu zdrowia i życia (pierwsza pomoc);
- 25** – Posiadanie cechy uczciwości;
- 26** – Umiejętność ekonomicznego zarządzania budżetem podopiecznego;
- 27** - Znajomość przepisów BHP i P. poż.;
- 28** – Umiejętność stosowania odpowiednich przepisów prawa, dotyczących pomocy społecznej;
- 29** – Umiejętność podejmowania skutecznej współpracy ze specjalistami i odpowiednimi organizacjami, DPS, mogącymi pomóc osobie starszej
- 30** – Umiejętność korzystania z technologii informacyjnych, które wspomagają pracę opiekuna osoby starszej;
- 31** - Znajomość podstaw języka migowego;
- 32** - Znajomość języków obcych, ukierunkowana zawodowo tak, aby umożliwiło mu to realizację zadań zawodowych;
- 33** – Znajomość technik arteterapeutycznych w celu wprowadzenia ich jako jednego z elementów terapii osoby starszej;
- 34** – Umiejętność przeprowadzenia samooceny nad mocnymi i słabymi stronami swojej wiedzy i efektywnej pracy.

C. Oceny najwyższe (traktowane, jako najlepsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najwyższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **4,7** - Czy absolwent jest osobą uczciwą oraz Czy absolwent potrafi doradzić jak funkcjonalnie przystosować mieszkanie do potrzeb osoby starszej. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najwyższe wartości:

Tabela nr 25. Oceny najwyższe dla zawodu *Opiekun osoby starszej*

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|--|------------|
| 1 | Czy absolwent jest osobą uczciwą? | 4,7 |
| 2 | Czy absolwent potrafi doradzić jak funkcjonalnie przystosować mieszkanie do potrzeb osoby starszej? | 4,1 |
| 3 | Czy absolwent posiada wiedzę i odpowiednie techniki, aby pomóc podopiecznemu w lokomocji nie obciążając własnego kręgosłupa? | 4,0 |
| 4 | Czy absolwent potrafi ekonomicznie zarządzać budżetem podopiecznego? | 3,9 |
| 5 | Czy absolwent potrafi korzystać z technologii informacyjnych, które wspomagają pracę opiekuna osoby starszej? | 3,9 |



Pomimo, że są to oceny najwyższe, nie należą jednak do zadowolających, dlatego o tych obszarach należy pamiętać planując program praktyk dla nauczycieli.

D. Oceny najniższe (traktowane, jako najslabsze obszary kształcenia z punktu widzenia przygotowania zawodowego) uzyskane podczas badania

Oceną najniższą (uzyskaną średnią arytmetyczną) poziomu przygotowania absolwentów jest wartość **2.6** – Czy absolwent zna podstawy języka migowego. Warto jednak zwrócić uwagę na dalsze obszary kształcenia, zajmujące w kolejności najslabsze wartości:

Tabela nr 26. Oceny najniższe dla zawodu Opiekun osoby starszej

| L.p. | Obszar kształcenia | Ocena |
|----------|--|------------|
| 1 | Czy absolwent zna podstawy języka migowego? | 2,6 |
| 2 | Czy absolwent zna techniki arteterapeutyczne na tyle, aby móc je wprowadzić jako jeden z elementów terapii osoby starszej? | 2,8 |
| 3 | Czy absolwent posiada wystarczającą wiedzę z zakresu psychologii? | 3,0 |
| 4 | Czy absolwent potrafi radzić sobie z czynnikiem stresogennym występującym w pracy? | 3,0 |
| 5 | Czy absolwent zna języki obce, ukierunkowane zawodowo, tak aby umożliwiło mu to realizację zadań zawodowych? | 3,0 |
| 6 | Czy absolwent potrafi przeprowadzić samoocenę nad mocnymi i słabymi stronami swojej wiedzy i efektywnej pracy? | 3,0 |

E. WNIOSKI WYNIKAJĄCE Z BADAŃ

- 1. Ogólny poziom przygotowania absolwentów pod względem praktycznym**
Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego w zawodzie Opiekun osoby starszej kształtuje się na poziomie 3,6
- 2. Średnia ocena absolwentów z wszystkich obszarów.**
Ocena absolwentów we wszystkich dziedzinach wypadła nisko, na poziomie 3,3.
- 3. Oceny najwyższe**
Najwyżej punktowana jest uczciwość absolwentów – 4,7, umiejętność funkcjonalnego przystosowania mieszkania do potrzeb osoby starszej – 4,1 oraz wiedza i odpowiednie techniki w pomocy podopiecznemu w lokomocji bez obciążania własnego kręgosłupa – 4,0.



4. Oceny najniższe

Bycie opiekunem osoby starszej to coś więcej niż praca. Poza kompetencjami niezbędna jest cierpliwość, odporność psychiczna, intuicja i empatia. Należy dokładnie przeanalizować najsłabsze punkty absolwentów, do których zaliczamy: brak znajomości podstaw języka migowego – 2,6 oraz technik arteterapeutycznych na tyle, aby móc je wprowadzić jako jeden z elementów terapii osoby starszej – 2,8. Niewiele lepiej wypadły niektóre umiejętności interpersonalne jak: rozwiązywanie problemów konfliktów, negocjacje i mediacje – 2,9.



Spis tabeli

| | NR STRONY |
|--|------------------|
| Tabela nr 1. Spis przedsiębiorców | 3 |
| Tabela nr 2. Spis zawodów | 7 |
| Tabela nr 3. Oceny najwyższe dla zawodu kucharz | 11 |
| Tabela nr 4. Oceny najniższe dla zawodu kucharz | 12 |
| Tabela nr 5. Oceny najwyższe dla zawodu kelner | 16 |
| Tabela nr 6. Oceny najniższe dla zawodu kelner | 17 |
| Tabela nr 7. Oceny najwyższe dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych | 22 |
| Tabela nr 8. Oceny najniższe dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych | 23 |
| Tabela nr 9. Oceny najwyższe dla zawodu technik hotelarstwa | 28 |
| Tabela nr 10. Oceny najniższe dla zawodu technik hotelarstwa | 29 |
| Tabela nr 11. Oceny najwyższe dla zawodu Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej | 34 |
| Tabela nr 12. Oceny najniższe dla zawodu Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej | 34 |
| Tabela nr 13. Oceny najwyższe dla zawodu Technik obsługi turystycznej | 39 |
| Tabela nr 14. Oceny najniższe dla zawodu Technik obsługi turystycznej | 40 |
| Tabela nr 15. Oceny najwyższe dla zawodu Technik turystyki wiejskiej | 45 |
| Tabela nr 16. Oceny najniższe dla zawodu Technik turystyki wiejskiej | 46 |
| Tabela nr 17. Oceny najwyższe dla zawodu Dietetyk | 50 |
| Tabela nr 18. Oceny najniższe dla zawodu Dietetyk | 50 |
| Tabela nr 19. Oceny najwyższe dla zawodu Technik masażysta | 55 |
| Tabela nr 20. Oceny najniższe dla zawodu Technik masażysta | 55 |
| Tabela nr 21. Oceny najwyższe dla zawodu Terapeuta zajęciowy | 60 |
| Tabela nr 22. Oceny najniższe dla zawodu Terapeuta zajęciowy | 60 |
| Tabela nr 23. Oceny najwyższe dla zawodu Asystent osoby niepełnosprawnej | 65 |
| Tabela nr 24. Oceny najniższe dla zawodu Asystent osoby niepełnosprawnej | 66 |
| Tabela nr 25. Oceny najwyższe dla zawodu Opiekun osoby starszej | 71 |
| Tabela nr 26. Oceny najniższe dla zawodu Opiekun osoby starszej | 72 |



Spis wykresów

| | NR STRONY |
|---|------------------|
| Wykres nr 1. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego w zawodzie Kucharz | 9 |
| Wykres nr 2. Oceny przedsiębiorców w poszczególnych obszarach kształcenia wynikających z podstawy programowej kształcenia w zawodzie kucharz | 10 |
| Wykres nr 3. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego w zawodzie Kelner | 14 |
| Wykres nr 4. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach szkolenia w zawodzie Kelner | 15 |
| Wykres nr 5. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych | 20 |
| Wykres nr 6. Oceny przedsiębiorców w poszczególnych obszarach kształcenia wynikających z podstawy programowej kształcenia w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych | 21 |
| Wykres nr 7. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego w zawodzie Technik hotelarstwa | 26 |
| Wykres nr 8. Średnie oceny we wszystkich obszarach kształcenia zawodzie Technik hotelarstwa | 27 |
| Wykres nr 9. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego dla zawodu Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej | 32 |
| Wykres nr 10. Oceny przedsiębiorców w poszczególnych obszarach kształcenia dla zawodu Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej | 33 |
| Wykres nr 11. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego dla zawodu Technik obsługi turystycznej | 37 |
| Wykres nr 12. Ocena poszczególnych obszarów kształcenia praktycznego dla zawodu Technik obsługi turystycznej | 38 |
| Wykres nr 13. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego dla zawodu Technik turystyki wiejskiej | 43 |
| Wykres nr 14. Ocena poszczególnych obszarów kształcenia praktycznego dla zawodu Technik turystyki wiejskiej | 44 |
| Wykres nr 15. Ogólna ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego w zawodzie Dietetyk | 48 |
| Wykres nr 16. Uśredniona ocena w poszczególnych obszarach kształcenia praktycznego dla zawodu Dietetyk | 49 |
| Wykres nr 17. Ogólna ocena poziomu nauczania absolwentów Techników | 53 |



masażystów

| | |
|--|----|
| Wykres nr 18. Oceny przedsiębiorców w poszczególnych obszarach dla zawodu Technik masażysta | 54 |
| Wykres nr 19. Ogólna ocena poziomu nauczania absolwentów Terapii zajęciowej | 58 |
| Wykres nr 20. Oceny przedsiębiorców w poszczególnych obszarach dla zawodu Terapeuta zajęciowy | 59 |
| Wykres nr 21. Ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych absolwentów w zawodzie Asystent osoby niepełnosprawnej pod kątem przygotowania praktycznego | 63 |
| Wykres nr 22. Średnie oceny wskazane przez przedsiębiorców w poszczególnych obszarach kształcenia dla zawodu Asystent osoby niepełnosprawnej | 64 |
| Wykres nr 23. Ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych absolwentów w zawodzie Opiekun osoby starszej pod kątem przygotowania praktycznego | 69 |
| Wykres nr 24. Średnie oceny w poszczególnych obszarach kształcenia dla zawodu Opiekun osoby starszej | 70 |



ZAŁĄCZNIKI

- ZESTAWIENIA ANKIET -



KUCHARZ

| I. Informacja o ankietowanym | Gastronomia | Hotelarstwo | Turystyka | Sanat.-uzdr., SPA | agroturystyka | cateringowa | | | | |
|---|-------------|-------------|-----------|-------------------|---------------|-------------|--|--|--|--------------|
| II. Oczekiwania wobec absolwentów | 16 | 3 | | | | | | | | |
| II.1. Ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przyg. prakt. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | 3,2 |
| | 0 | 4 | 11 | 3 | 2 | 0 | | | | 63 |
| II.2. Ocena w nast. obszarach | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | ocena śr. |
| 1. Ocena żywności pod względem towaroznawczym | 0 | 4 | 10 | 3 | 2 | 1 | | | | 3,3 |
| 2. Klasyfikowanie żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej | 0 | 3 | 11 | 4 | 2 | 0 | | | | 3,3 |
| 3. Dobieranie warunków do przechowywania żywności | 0 | 4 | 7 | 5 | 2 | 2 | | | | 3,6 |
| 4. Rozpoznawanie zmian zachodzących w przechowywanej żywności | 0 | 3 | 8 | 6 | 2 | 1 | | | | 3,5 |
| Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności | 1 | 5 | 10 | 1 | 3 | 0 | | | | 3,0 |
| 6. Dobieranie metod utrwalania żywności | 1 | 2 | 10 | 4 | 2 | 1 | | | | 3,4 |
| 7. Rozróżnianie urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych | 0 | 2 | 7 | 5 | 3 | 3 | | | | 3,9 |
| 8. Korzystanie z hotelowych środków transportu wewnętrznego. | 0 | 1 | 9 | 6 | 3 | 1 | | | | 3,7 |
| 9. Określanie roli funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego | 1 | 3 | 8 | 5 | 3 | 0 | | | | 3,3 |
| 10. Rozróżnianie i przestrzeganie procedur zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności | 1 | 4 | 8 | 4 | 1 | 2 | | | | 3,3 |
| 11. Umiejętne stosowanie receptur gastronomicznych | 3 | 4 | 9 | 2 | 2 | 0 | | | | 2,8 |
| 12. Rozróżnianie metod i technik sporządzania potraw i napojów | 3 | 3 | 8 | 5 | 1 | 0 | | | | 2,9 |
| 13. Dobieranie surowców do sporządzania potraw i napojów | 1 | 3 | 10 | 5 | 1 | 0 | | | | 3,1 |
| 14. Prawidłowe sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów | 1 | 2 | 10 | 5 | 1 | 1 | | | | 3,3 |
| 15. Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością | 3 | 4 | 10 | 1 | 2 | 0 | | | | 2,8 |
| 16. Rozpoznawanie zmian zachodzących w żywności podczas sporządzania potraw i napojów | 0 | 3 | 9 | 3 | 4 | 1 | | | | 3,6 |
| 17. Rozróżnianie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów | 1 | 1 | 6 | 7 | 5 | 0 | | | | 3,7 |
| 18. Użytkowanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów | 1 | 1 | 8 | 4 | 4 | 2 | | | | 3,8 |



KELNER

| I. Informacja o ankietowanym | Gastronomia | Hotelarstwo | Turystyka | Sanat.-uzdr. SPA | agroturystyka | cateringowa | | | | | |
|--|-------------|-------------|-----------|------------------|---------------|-------------|----|----|--------|--|--------------|
| II. Oczekiwania wobec absolwentów | 14 | 7 | 1 | 4 | 1 | 1 | | | | | |
| II.1. Ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przyg. prakt. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | 2,8 |
| | 0 | 11 | 5 | 5 | 1 | 0 | 22 | 62 | | | |
| II.2. Ocena w nast. obszarach | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | ocena śr. |
| 1. Rozróżnianie stanowisk pracy i systemów obsługi kelnerskiej | 1 | 6 | 7 | 5 | 4 | 5 | 22 | 71 | 53,79% | | 3,2 |
| 2. Planowanie czynności związanych z obsługą gości | 1 | 7 | 6 | 5 | 2 | 1 | 22 | 69 | 52,27% | | 3,1 |
| 3. Obsługiwanie gości zgodnie z obowiązującymi standardami | 3 | 6 | 6 | 4 | 3 | 0 | 22 | 64 | 48,48% | | 2,9 |
| 4. Umiejętność opracowywania kart menu | 7 | 6 | 4 | 2 | 3 | 0 | 22 | 54 | 40,91% | | 2,5 |
| 5. Umiejętne doradzanie gościom w wyborze potraw i napojów | 3 | 8 | 4 | 4 | 2 | 1 | 22 | 63 | 47,73% | | 2,9 |
| 6. Przyjmowanie i rejestrowanie zamówień gości | 2 | 7 | 6 | 1 | 6 | 0 | 22 | 68 | 51,52% | | 3,1 |
| 7. Dobieranie odpowiednich urządzeń, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego do podawaniu potraw i napojów | 2 | 7 | 2 | 8 | 1 | 2 | 22 | 71 | 53,79% | | 3,2 |
| 8. Nakrywanie stołu zgodnie z zamówieniem gości | 1 | 7 | 2 | 9 | 2 | 1 | 22 | 73 | 55,30% | | 3,3 |
| 9. Sporządzanie potraw i napojów w obecności gości (serwis angielski) | 6 | 4 | 5 | 5 | 1 | 1 | 22 | 60 | 45,45% | | 2,7 |
| 10. Prawidłowa ocena jakości oraz estetyki potraw i napojów | 1 | 8 | 6 | 5 | 2 | 0 | 22 | 65 | 49,24% | | 3,0 |
| 11. Umiejętność dobierania odpowiednich metod serwowania potraw i napojów w zależności od okoliczności | 2 | 10 | 6 | 4 | 0 | 0 | 22 | 56 | 42,42% | | 2,5 |
| 12. Planowanie i organizowanie obsługi oraz wykonywanie usług kelnerskich podczas przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym | 3 | 7 | 5 | 3 | 4 | 0 | 22 | 64 | 48,48% | | 2,9 |
| 13. Wykonywanie czynności związanych z realizacją zamówień room service | 4 | 7 | 6 | 3 | 2 | 0 | 22 | 58 | 43,94% | | 2,6 |
| 14. Wykonywanie czynności porządkowych, rozliczanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej po wykonaniu usługi | 0 | 8 | 4 | 8 | 2 | 0 | 22 | 70 | 53,03% | | 3,2 |
| 15. Przestrzeganie procedur i stosowanie instrukcji stanowiskowych systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów | 4 | 6 | 4 | 6 | 2 | 0 | 22 | 62 | 46,97% | | 2,8 |
| 16. Znajomość Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemu HACCP | 7 | 5 | 3 | 2 | 3 | 2 | 22 | 61 | 46,21% | | 2,8 |
| 17. Przestrzeganie zasad rachunkowości podczas rozliczania usług kelnerskich | 4 | 6 | 3 | 5 | 2 | 2 | 22 | 67 | 50,76% | | 3,0 |
| 18. Dokonywanie rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych | 4 | 5 | 2 | 7 | 4 | 0 | 22 | 68 | 51,52% | | 3,1 |



| | | | | | | | | | | | |
|--|----|-----|----|----|--|----|----|----|----|--------|-----|
| 19. Obsługa elektronicznych urządzeń rejestrujących i kas kelnerskich | 5 | 3 | 7 | 5 | | 2 | 0 | 22 | 62 | 46,97% | 2,8 |
| 20. Stosowanie programów komputerowych wspomagających rozliczanie usług gastronomicznych | 5 | 7 | 5 | 3 | | 0 | 2 | 22 | 58 | 43,94% | 2,6 |
| | 65 | 130 | 93 | 94 | | 44 | 14 | | | | 2,9 |

Uwagi końcowe. Sugestia. Dodatkowa wiedza i umiejętności, które powinien posiadać absolwent:

- Cechy kelnera "Milczenie jest złotem"
- Wiedza sommelierska.
- Języki obce
- Umiejętność inteligentnej rozmowy z klientem w sytuacjach stresowych,
- Umiejętność inteligentnego wypraszania nieatrzyważnych klientów.
- Umiejętność polecania dań.
- Umiejętność pracy w grupie.
- Należy zwrócić większą uwagę na metody serwowania potraw

Legenda:

- suma ankiet
- najniższa średnia
- najwyższa średnia

Data sporządzenia: 23.03.2012r.



| | | | | | | | | | | |
|---|----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|--------|-----|
| 22. Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji oraz podejmowanie działań korygujących zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemem HCCP | 4 | 3 | 5 | 4 | 0 | 2 | 18 | 53 | 49,07% | 2,9 |
| 23. Klasyfikowanie składników pokarmowych oraz określanie ich źródeł i wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka | 4 | 1 | 5 | 6 | 1 | 1 | 18 | 56 | 51,85% | 3,1 |
| 24. Przestrzeganie norm i zasad planowania w trakcie układania jadłospisów | 2 | 4 | 6 | 4 | 1 | 1 | 18 | 55 | 50,93% | 3,1 |
| 25. Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej potraw | 3 | 3 | 7 | 1 | 4 | 0 | 18 | 54 | 50,00% | 3,0 |
| 26. Stosowanie metod oceny sposobów żywienia | 3 | 1 | 8 | 5 | 1 | 0 | 18 | 54 | 50,00% | 3,0 |
| 27. Ocenianie jadłospisów i podejmowanie działań korygujących, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia | 2 | 4 | 5 | 7 | 0 | 0 | 18 | 53 | 49,07% | 2,9 |
| 28. Korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i do oceny żywienia | 4 | 3 | 6 | 3 | 2 | 0 | 18 | 50 | 46,30% | 2,8 |
| 29. Rozróżnianie zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieracjonalnego żywienia | 2 | 2 | 8 | 3 | 3 | 0 | 18 | 57 | 52,78% | 3,2 |
| 30. Określanie roli instytucji zajmujących się problematyką żywienia | 2 | 4 | 6 | 4 | 1 | 1 | 18 | 55 | 50,93% | 3,1 |
| 31. Przestrzeganie zasad planowania produkcji potraw i napojów | 2 | 4 | 4 | 3 | 5 | 0 | 18 | 59 | 54,63% | 3,3 |
| 32. Umiejętne planowanie produkcji potraw i napojów | 2 | 4 | 7 | 2 | 3 | 0 | 18 | 54 | 50,00% | 3,0 |
| 33. Kontrolowanie procesów produkcji potraw i napojów | 1 | 4 | 10 | 1 | 2 | 0 | 18 | 53 | 49,07% | 2,9 |
| 34. Ocenianie jakości sporządzonych potraw i napojów | 1 | 1 | 7 | 5 | 4 | 0 | 18 | 64 | 59,26% | 3,6 |
| 35. Opracowywanie kart menu zawierających informacje dotyczące wartości odżywczej potraw | 2 | 5 | 6 | 2 | 3 | 0 | 18 | 53 | 49,07% | 2,9 |
| 36. Obliczanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty | 3 | 7 | 3 | 2 | 2 | 1 | 18 | 50 | 46,30% | 2,8 |
| 37. Sporządzanie kalkulacji cen potraw i napojów | 3 | 3 | 3 | 4 | 5 | 0 | 18 | 59 | 54,63% | 3,3 |
| 38. Opracowywanie receptur gastronomicznych | 4 | 4 | 6 | 2 | 2 | 0 | 18 | 48 | 44,44% | 2,7 |
| 39. Korzystanie ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej | 6 | 3 | 4 | 2 | 2 | 1 | 18 | 48 | 44,44% | 2,7 |
| 40. Klasyfikowanie usług gastronomicznych i przygotowanie oferty usług gastronomicznych | 3 | 5 | 5 | 4 | 1 | 0 | 18 | 49 | 45,37% | 2,7 |
| 41. Planowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych | 4 | 2 | 5 | 4 | 3 | 0 | 18 | 54 | 50,00% | 3,0 |
| 42. Kalkulowanie kosztów usług gastronomicznych | 3 | 3 | 4 | 5 | 3 | 0 | 18 | 56 | 51,85% | 3,1 |
| 43. Prowadzenie sprzedaży usług gastronomicznych | 2 | 3 | 6 | 4 | 3 | 0 | 18 | 57 | 52,78% | 3,2 |
| 44. Dobieranie metod i technik obsługi do rodzaju usług gastronomicznych | 2 | 5 | 7 | 3 | 1 | 0 | 18 | 50 | 46,30% | 2,8 |
| | 72 | 129 | 255 | 212 | 104 | 20 | | | | 3,3 |

Uwagi końcowe: Sugestie. Dodatkowa wiedza i umiejętności, które powinien posiadać absolwent:

- Absolwentów charakteryzuje mała motywacja do pracy, samodzielnego myślenia i podejmowania słusznnych decyzji

- Usługi managerskie, kultura osobista, otwartość na nowości



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Legenda:

- suma ankiet
- najniższa średnia
- najwyższa średnia

Sporządzono dnia 23.03.2012r.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



TECHNIK HOTELARSTWA

| I. Informacja o ankietowanym | | Gastronomia | Hotelarstwo | Turystyka | Sanat.- uzdr. SPA | cateringowa | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-------------|-------------|-----------|----------------------|-------------|---|----|----|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----------------------|
| II. Oczekiwania wobec absolwentów | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II.1. Ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przyg. prakt. ilość ocen | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 14 | 40 | | | | | | | | | | | 2,9 |
| II.2. Ocena w nast. obszarach | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ocena śr. |
| 1. Umiejętność posługiwania się j. obcym-przyjęcie i obsługa rezerwacji, płatności, informacji o usługach obiektu, informacja turystyczna, opieka klienta | | 2 | 2 | 6 | 2 | 2 | 0 | 14 | 42 | 50,00% | | | | | | | | | | 3,0 |
| 2. Znajomość zasad i narzędzi marketingu oraz umiejętności stosowania instrumentów promocji usług hotelarskich | | 2 | 2 | 6 | 3 | 1 | 0 | 14 | 41 | 48,81% | | | | | | | | | | 2,9 |
| 3. Znajomość zasad racjonalnego żywienia | | 1 | 4 | 5 | 3 | 1 | 0 | 14 | 41 | 48,81% | | | | | | | | | | 2,9 |
| 4. Umiejętność organizacji pracy na recepcji jako najważniejszego punktu w obiekcie hotelowym-współpraca z innymi działami obiektu, wymiana informacji | | 2 | 2 | 5 | 4 | 0 | 1 | 14 | 43 | 51,19% | | | | | | | | | | 3,1 |
| 5. Obsługa sprzętu biurowego, wyposażenia recepcji i urządzeń multimedialnych | | 0 | 1 | 5 | 4 | 0 | 0 | 14 | 53 | 63,10% | | | | | | | | | | 3,8 |
| 6. Znajomość technik i umiejętności udzielania pierwszej pomocy | | 3 | 4 | 3 | 3 | 2 | 0 | 15 | 42 | 46,67% | | | | | | | | | | 2,8 |
| 7. Umiejętność dobierania ofert hotelowych zgodnie z potrzebami gości-rozpoznanie potrzeb klienta | | 2 | 2 | 5 | 3 | 1 | 1 | 14 | 44 | 52,38% | | | | | | | | | | 3,1 |
| 8. Stosowanie zasad i procedur dokonywania rezerwacji usług dla gości indywidualnych i grup (wraz z dokumentacją) | | 1 | 3 | 4 | 3 | 1 | 2 | 14 | 48 | 57,14% | | | | | | | | | | 3,4 |
| 9. Umiejętność rezerwowania usług hotelarskich z wykorzystaniem systemów rezerwacyjnych | | 2 | 1 | 5 | 3 | 1 | 2 | 14 | 48 | 57,14% | | | | | | | | | | 3,4 |
| 10. Umiejętność przygotowania danych dotyczących rezerwacji i sprzedaży usług dla innych komórek organizacyjnych obiektu hotelarskiego | | 2 | 3 | 4 | 2 | 3 | 0 | 14 | 43 | 51,19% | | | | | | | | | | 3,1 |
| 11. Przestrzeganie procedur związanych z obsługą gości w recepcji(check-in, check-out)dla gości indywidualnych i grup | | 0 | 2 | 7 | 2 | 2 | 1 | 14 | 49 | 58,33% | | | | | | | | | | 3,5 |
| 12. Udzielanie informacji turystycznej (znajomość wszystkich lokalnych produktów turystycznych, atrakcji turystycznych, umiejętności znalezienia każdej informacji niezbędnej w obsłudze klienta) | | 2 | 5 | 2 | 3 | 2 | 0 | 14 | 40 | 47,62% | | | | | | | | | | 2,9 |
| 13. Rozliczanie kosztów pobytu gości, a także znajomość modułów finansowych hotelowych systemów rezerwacyjnych | | 1 | 3 | 3 | 4 | 2 | 1 | 14 | 48 | 57,14% | | | | | | | | | | 3,4 |
| 14. Organizacja pracy i dobieranie technik sprzątania jednostek mieszkalnych odpowiednich urządzeń, sprzętu i środków do rodzaju wykonywanych prac porządkowych | | 0 | 5 | 5 | 3 | 0 | 1 | 14 | 43 | 51,19% | | | | | | | | | | 3,1 |
| 15. Obsługa urządzeń i sprzętu do utrzymywania czystości | | 0 | 2 | 4 | 5 | 3 | 0 | 14 | 51 | 60,71% | | | | | | | | | | 3,6 |
| 16. Znajomość przepisów prawa i przestrzeganie zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości | | 1 | 5 | 6 | 0 | 2 | 0 | 14 | 39 | 46,43% | | | | | | | | | | 2,8 |
| 17. Znajomość i przestrzeganie procedur postępowania z rzecznymi pozostawionymi przez gości, zaklatwanie reklamacji (obsługa klienta "trudnego", zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych-procedury postępowania) | | 0 | 4 | 6 | 0 | 3 | 1 | 14 | 47 | 55,95% | | | | | | | | | | 3,4 |
| 18. Umiejętność sporządzania różnego rodzaju śniadań, dobór surowców, użytkowanie nowoczesnego sprzętu i urządzeń pomocniczych do przygotowania i podawania potraw i napojów, dobór form podawania do potrzeb gości i możliwości obiektu | | 1 | 4 | 6 | 2 | 1 | 0 | 14 | 40 | 47,62% | | | | | | | | | | 2,9 |



| | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|----|--------|------------|-----|
| 19. Znajomość technik nakrywania stołów, dobór sprzętu zastawy do ekspedycji śniadań, przygotowanie Sali konsumpcyjnej do obsługi gości | 1 | 5 | 2 | 5 | 1 | 0 | 14 | 42 | 50,00% | 3,0 | |
| 20. Przyjmowanie i realizacja zamówień gości w zakresie usług dodatkowych, umiejętności sprzedaży usług dodatkowych | 1 | 5 | 4 | 2 | 2 | 0 | 14 | 41 | 48,81% | 2,9 | |
| 21. Organizacja usług dodatkowych gości zgodnie z zamówieniem w tym sporządzanie dokumentacji związanej z ich przyjmowaniem i realizacją | 0 | 5 | 6 | 1 | 2 | 0 | 14 | 42 | 50,00% | 3,0 | |
| 22. Znajomość i stosowanie przepisów prawa dotyczących świadczenia usług hotelarskich (w szczególności znajomość zasad i przepisów bezpieczeństwa w obiekcie hotelowym, zasad BHP i p-poż) | 2 | 3 | 4 | 4 | 4 | 1 | 0 | 14 | 41 | 48,81% | 2,9 |
| 23. Znajomość i stosowanie zasad współpracy hotelu z biurem podróży, umiejętności współpracy z klientami biznesowymi, instytucjonalnymi | 0 | 4 | 6 | 3 | 0 | 1 | 14 | 44 | 52,38% | 3,1 | |
| 24. Stosowanie przepisów prawa dotyczących minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi noclegowe oraz kategorii bazy noclegowej | 1 | 4 | 5 | 2 | 2 | 0 | 14 | 42 | 50,00% | 3,0 | |
| Ilość poszczególnych ocen ze wszystkich ankiet | 27 | 80 | 114 | 66 | 39 | 11 | 337 | | | 3,1 | |

Uwagi końcowe.

Znajomość min 2 j. obcych w stopniu wyższym niż komunikatywny. Znajomość podstaw marketingu oraz procedur pobytu gościa - perfekcyjna.

Legenda:

- suma ankiet
- najniższa średnia
- najwyższa średnia

Sporządzona dnia 23.03.2012r.



Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

| I. Informacja o ankietowanym | | Gastronomia | Hotelarstwo | Turystryka | Sanat- uzdr, SPA | biuro tur. | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-------------|-------------|------------|---------------------|------------|----------|----|----|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|
| II. Oczekiwania wobec absolwentów | | 6% | 29% | 41% | 24% | | | | | | | | | | | | | | | |
| II.1. Ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przyg. prakt. | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | | | | | | | | |
| ilość poszczególnych ocen | | 1 | 5 | 7 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| II.2. Ocena w nast. obszarach | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Umiejętność posługiwania się j. obcym. | 2 | 4 | 4 | 6 | 0 | 1 | 17 | 52 | 50,98% | | | | | | | | | | 3,1 |
| 2. | Ogólna znajomość wszystkich usług oferowanych w obiekcie (nastawienie na wiedzę). | 1 | 4 | 3 | 6 | 1 | 1 | 16 | 53 | 55,21% | | | | | | | | | | 3,3 |
| 3. | Znajomość organizacji pracy i znajomość rodzajów prac porządkowych w części hotelowej i otoczeniu obiektu. | 1 | 2 | 4 | 4 | 6 | 0 | 17 | 63 | 61,76% | | | | | | | | | | 3,7 |
| 4. | Znajomość relacji klient – obsługa hotelowa: Savoir vivre w obiekcie hotelowym. | 3 | 2 | 1 | 7 | 4 | 0 | 17 | 58 | 56,86% | | | | | | | | | | 3,4 |
| 5. | Znajomość i stosowanie przepisów prawa dotyczących świadczenia usług hotelarskich (w szczególności znajomość zasad i przepisów bezpieczeństwa w obiekcie hotelowym, zasad BHP i p-poz.). | 1 | 4 | 4 | 4 | 3 | 1 | 17 | 58 | 56,86% | | | | | | | | | | 3,4 |
| 6. | Stosowanie sprzętu, środków i narzędzi do utrzymania czystości i porządku w części hotelowej obiektu i w pomieszczeniach gastronomii hotelowej. | 1 | 3 | 4 | 4 | 5 | 0 | 17 | 60 | 58,82% | | | | | | | | | | 3,5 |
| 7. | Wykonywanie czynności porządkowych w węzle higieniczno-sanitarnym z zastosowaniem środków czystości i środków dezynfekcyjnych, w Sall konsumpcyjnej i kuchni | 0 | 4 | 2 | 5 | 3 | 3 | 17 | 67 | 65,69% | | | | | | | | | | 3,9 |
| 8. | Korzystanie z hotelowych środków transportu wewnętrznego. | 1 | 2 | 5 | 5 | 2 | 1 | 16 | 56 | 58,33% | | | | | | | | | | 3,5 |
| 9. | Obsługa urządzeń stanowiących wyposażenie pralni hotelowej. | 1 | 1 | 10 | 2 | 3 | 0 | 17 | 56 | 54,90% | | | | | | | | | | 3,3 |
| 10. | Dobieranie środków ochrony indywidualnej do rodzaju prac porządkowych w części hotelowej i pomieszczeniach gastronomii hotelowej. | 1 | 1 | 7 | 7 | 1 | 0 | 17 | 57 | 55,88% | | | | | | | | | | 3,4 |
| 11. | Przestrzeganie zasad postępowania w sytuacjach nietypowych i niebezpiecznych | 2 | 4 | 1 | 7 | 2 | 1 | 17 | 57 | 55,88% | | | | | | | | | | 3,4 |
| 12. | Znajomość przepisów prawa i Przestrzeganie zasad odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości. | 2 | 4 | 3 | 3 | 5 | 0 | 17 | 56 | 54,90% | | | | | | | | | | 3,3 |
| 13. | Znajomość i przestrzeganie procedur postępowania z rzecznymi pozostałościami przez gości, załatwiania reklamacji, (obsługa klienta „trudnego”, zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych, procedury). | 2 | 4 | 3 | 3 | 2 | 3 | 17 | 59 | 57,84% | | | | | | | | | | 3,5 |
| 14. | Wykonywanie prac związanych z myciem naczyń i sprzętu kuchennego. | 0 | 2 | 7 | 1 | 4 | 3 | 17 | 67 | 65,69% | | | | | | | | | | 3,9 |
| 15. | Utrzymywanie czystości i porządku na stanowisku pracy i oraz przestrzeganie zasad higieny. | 1 | 2 | 4 | 3 | 4 | 3 | 17 | 67 | 65,69% | | | | | | | | | | 3,9 |



| | | | | | | | | | | | |
|-----|--|----|----|----|----|----|----|----|----|--------|-----|
| 16. | Wykonywanie prac związane z obróbką wstępną surowców. | 0 | 3 | 5 | 6 | 2 | 1 | 17 | 61 | 59,80% | 3,6 |
| 17. | Stosowanie ręcznego i zmechanizowanego sprzętu do prac porządkowych i wykonywanie tych prac w otoczeniu obiektu hotelarskiego. | 0 | 4 | 3 | 6 | 3 | 1 | 17 | 62 | 60,78% | 3,6 |
| 18. | Stosowanie metod, narzędzi i sprzętu do pielęgnacji roślin oraz wykonywanie prac z nią związanych. | 1 | 4 | 5 | 3 | 3 | 1 | 17 | 57 | 55,88% | 3,4 |
| 19. | Stosowanie urządzeń, narzędzi i sprzętu do prac ogrodniczych oraz ich wykonywanie. | 1 | 3 | 7 | 5 | 0 | 1 | 17 | 54 | 52,94% | 3,2 |
| 20. | Stosowanie narzędzi i materiałów oraz wykonywanie prac związanych z konserwacją sprzętu rekreacyjnego. | 1 | 5 | 8 | 1 | 2 | 0 | 17 | 41 | 40,20% | 2,4 |
| 21. | Stosowanie przepisów prawa dotyczących minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi noclegowe oraz kategoryzacji bazy noclegowej | 3 | 5 | 2 | 3 | 3 | 1 | 17 | 52 | 50,98% | 3,1 |
| | | 25 | 67 | 92 | 91 | 58 | 22 | | | | 3,4 |

Legenda:

- suma ankiet
- najniższa średnia
- najwyższa średnia

Sporządzono dnia, 23.03.2012r.



| | | | | | | | | | | |
|--|----|-----|-----|-----|----|---|----|----|--------|-----|
| 17. Udzielanie kompleksowej informacji turystycznej, korzystanie ze źródeł informacji geograficznej i turystycznej, znajomość wszystkich lokalnych produktów turystycznych, znajomość wszystkich atrakcji turystycznych, umiejętności znalezienia każdej informacji, niezbędnej w obsłudze klienta | 2 | 1 | 11 | 8 | 2 | 0 | 24 | 79 | 54,86% | 3,3 |
| 18. Opracowywanie materiałów promocyjnych, informatorów i katalogów usług turystycznych | 1 | 6 | 9 | 5 | 3 | 0 | 24 | 75 | 52,08% | 3,1 |
| 19. Sporządzanie umów cywilno-prawnych dotyczących usług i imprez turystycznych | 5 | 10 | 2 | 4 | 3 | 0 | 24 | 62 | 43,06% | 2,6 |
| 20. Prowadzenie ewidencji księgowej imprez i usług turystycznych zgodnie z zasadami rachunkowości | 6 | 9 | 4 | 3 | 2 | 0 | 24 | 58 | 40,28% | 2,4 |
| | 38 | 122 | 163 | 103 | 47 | 7 | | | | 3,0 |

Uwagi końcowe. Sugestie, Dodatkowa wiedza, którą powinien posiadać absolwent:

W trakcie nauki powinny pojawić się systemy rezerwacyjne aby uczniowie mieli możliwość poznania podstawowych funkcji programów.

Powinni opierać się o katalogi, lepiej poznać typowe destynacje i ich atrakcje.

Zamiłowanie do podróży

Podstawowa wiedza geograficzna

Płynna znajomość przynajmniej 1 języka obcego

Znajomość charakterystyki pracy

Biura podróży w praktyce a nie tylko w teorii

Znajomość systemów rezerwacyjnych

Znajomość geografii turystycznej świata

Otwartość

Łatwość w nawiązywaniu kontaktów

Absolwenci są kompletnie nie przygotowani po szkoleniach do pracy w zawodzie

Znajomość min 2 j obcych w stopniu więcej niż komunikatywny

Znajomość prawa w ruchu turystycznym

Znajomość podstaw rachunkowości - inf. o VAT

Umiejętność znajdowanie informacji na każdy temat

Znajomość rynku turystycznego

Znajomość geografii Polski, zabytków, ciekawych regionów naszego kraju

Znajomość rynku pracy turystycznego

Orientacja w touroperatorach działających na terenie kraju w ofercie imprez turystycznych

Chociaż częściowa znajomość dokumentów występujących w biurach turystycznych

Znajomość programów komputerowych potrzebnych w pracy biura turystycznego

Znajomość ms office



TECHNIK TURYSTYKI WIEJSKIEJ

| I. Informacja o ankietowanym | Gastronomia | Hotelarstwo | agro-turystyka | Cateringowa | Usługi dla ludności na obszarach wiejskich | | | | | | | | | | | |
|---|-------------|-------------|----------------|-------------|--|----------|----------|-----------|--------|--|--|--|--|--|--|-----|
| II. Ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przyg. prakt. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 | 22 | | | | | | | | |
| Ilość ocen | 0 | 3 | 4 | 1 | 0 | 0 | 8 | 22 | | | | | | | | |
| II.2. Ocena w nast. obszarach | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | | | | | |
| 1. Umiejętność obsługi klienta w j. obcym-przyjęcie i obsługa rezerwacji, płatności, informacji o usługach obiektu, informacja turystyczna, opieka klienta | 2 | 3 | 2 | 1 | 0 | 0 | 8 | 18 | 37,50% | | | | | | | 2,3 |
| 2. Rozpoznawanie oczekiwań klientów dotyczących imprez i usług turystycznych | 0 | 3 | 3 | 2 | 0 | 0 | 8 | 23 | 47,92% | | | | | | | 2,9 |
| 3. Korzystanie z dostępnych źródeł informacji geograficznej i turystycznej | 0 | 3 | 4 | 1 | 0 | 0 | 8 | 22 | 45,83% | | | | | | | 2,8 |
| 4. Wykorzystywanie wiedzy z zakresu geografii turystycznej Polski i świata | 1 | 3 | 4 | 0 | 0 | 0 | 8 | 19 | 39,58% | | | | | | | 2,4 |
| 5. Opracowywanie programów imprez turystycznych | 2 | 2 | 3 | 1 | 0 | 0 | 8 | 19 | 39,58% | | | | | | | 2,4 |
| 6. Dobieranie usługodawców do rodzaju imprez i usług turystycznych | 0 | 1 | 6 | 1 | 0 | 0 | 8 | 24 | 50,00% | | | | | | | 3,0 |
| 7. Kalkulowanie kosztów imprez i usług turystycznych | 1 | 3 | 3 | 1 | 0 | 0 | 8 | 20 | 41,67% | | | | | | | 2,5 |
| 8. Prowadzenie rezerwacji imprez i usług turystycznych | 0 | 2 | 3 | 3 | 0 | 0 | 8 | 25 | 52,08% | | | | | | | 3,1 |
| 9. Znajomość i stosowanie instrumentów marketingu w sprzedaży imprez i usług turystycznych | 1 | 1 | 5 | 1 | 0 | 0 | 8 | 22 | 45,83% | | | | | | | 2,8 |
| 10. Umiejętność współpracy z uczestnikami rynku turystycznego i usługodawcami realizującymi usługi turystyczne | 0 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 8 | 20 | 41,67% | | | | | | | 2,5 |
| 11. Sporządzanie dokumentów związanych z przygotowaniem i sprzedażą imprez i usług turystycznych | 0 | 3 | 4 | 1 | 0 | 0 | 8 | 22 | 45,83% | | | | | | | 2,8 |
| 12. Sporządzanie przepisów prawa dotyczących realizacji imprez i usług turystycznych | 1 | 5 | 2 | 0 | 0 | 0 | 8 | 17 | 35,42% | | | | | | | 2,1 |
| 13. Udzielanie kompleksowej informacji turystycznej, korzystanie ze źródeł informacji geograficznej i turystycznej, znajomość wszystkich lokalnych produktów turystycznych, znajomość wszystkich atrakcji turystycznych, umiejętność znalezienia każdej informacji, niezbędnej w obsłudze klienta | 0 | 4 | 2 | 2 | 0 | 0 | 8 | 22 | 45,83% | | | | | | | 2,8 |
| 14. Realizacja imprez i usług turystycznych na obszarach wiejskich z uwzględnieniem specyfiki regionu | 1 | 0 | 5 | 1 | 0 | 0 | 7 | 20 | 47,62% | | | | | | | 2,9 |
| 15. Prowadzenie dokumentacji realizacji imprez i usług turystycznych | 1 | 1 | 4 | 1 | 0 | 0 | 7 | 19 | 45,24% | | | | | | | 2,7 |
| 16. Sporządzanie zestawienia przychodów i kosztów oraz dokonywanie rozliczeń finansowych imprez i usług turystycznych | 1 | 3 | 1 | 2 | 0 | 0 | 7 | 18 | 42,86% | | | | | | | 2,6 |



| | | | | | | | | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|----------|-----------|---------------|------------|
| 17. Prowadzenie produkcji w gospodarstwie rolnym (planowanie i organizowanie produkcji roślinnej i zwierzęcej w gospodarstwie rolnym, dobieranie i eksploatacja narzędzi i maszyn do kompleksowej mechanizacji procesów technologicznych w produkcji roślinnej i zwierzęcej) | 1 | 3 | 2 | 1 | 0 | 0 | 7 | 17 | 40,48% | 2,4 |
| 18. Znajomość i przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | 0 | 3 | 3 | 2 | 0 | 0 | 8 | 23 | 47,92% | 2,9 |
| 19. Projektowanie układów funkcjonalnych i wyposażenia gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności turystycznej | 0 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 6 | 18 | 50,00% | 3,0 |
| 20. Stosowanie przepisów prawa dotyczących minimalnych wymagań dla obiektów świadczących usługi podlegowe oraz kategoryzacji bazy podlegowej | 1 | 2 | 4 | 1 | 0 | 0 | 8 | 21 | 43,75% | 2,6 |
| 21. Organizowanie i realizacja usług podlegowych | 0 | 2 | 3 | 3 | 0 | 0 | 8 | 25 | 52,08% | 3,1 |
| 22. Układanie jadłospisów dla różnych grup klientów z uwzględnieniem potrzeb regionalnych oraz przetworów własnej produkcji | 2 | 1 | 3 | 2 | 0 | 0 | 8 | 21 | 43,75% | 2,6 |
| 23. Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami zasad racjonalnego żywienia oraz bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności | 2 | 1 | 2 | 3 | 0 | 0 | 8 | 22 | 45,83% | 2,8 |
| 24. Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań. | 1 | 4 | 2 | 1 | 0 | 0 | 8 | 19 | 39,58% | 2,4 |
| Ilość poszczególnych ocen ze wszystkich ankiet | 18 | 59 | 76 | 33 | 0 | 0 | 8 | 19 | 39,58% | 2,7 |

Uwagi końcowe:

umiejętność rozwiązywania konfliktów w grupie, kreatywność w tworzeniu programów turystycznych.

Własne zainteresowania lub pasje związane z turystyką.

Cechy przywódcze pozwalające panować nad grupą.

Czynne uprawianie dyscyplin turystycznych.

Legenda:

- suma ankiet
- **najniższa średnia**
- **najwyższa średnia**

Sporządzono dnia, 23.03.2012r.



DIETETYK

| I. Informacja o ankietowanym | Gastronomia | Hotelarstwo | Turystyka | Sanat.- uzdr, SPA | Opiek- pielęgn. | | | | | | | | | |
|--|-------------|-------------|-----------|----------------------|--------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| II. Oczekiwania wobec absolwentów | 6 | 2 | 1 | 6 | 1 | | | | | | | | | |
| II.1. Ocena poziomu nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przyg. prakt. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | | | |
| | 1 | 1 | 3 | 4 | 2 | 1 | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | | | |
| II.2. Ocena w nast. obszarach | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | | | |
| 1. Rozróżnianie produktów spożywczych pod względem zawartości składników odżywczych ich przydatności w żywieniu dietetycznym | 1 | 1 | 3 | 4 | 2 | 1 | | | | | | | | |
| 2. Sprawne posługiwanie się aktualnymi tabelami składu i wartości odżywczej produktów spożywczych | 2 | 0 | 3 | 3 | 3 | 1 | | | | | | | | |
| 3. Przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia różnych grup populacyjnych | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | | | | | | | | |
| 4. Przestrzeganie norm żywienia i stosowanie standardów żywienia i postępowania dietetycznego | 1 | 2 | 5 | 1 | 2 | 1 | | | | | | | | |
| 5. Umiejętność opracowywania dziennych racji pokarmowych | 1 | 3 | 3 | 2 | 2 | 1 | | | | | | | | |
| 6. Umiejętność planowania i oceniania jadłospisów pod względem ilościowym i jakościowym | 1 | 2 | 4 | 2 | 3 | 0 | | | | | | | | |
| 7. Posługiwanie się programami komputerowymi do planowania i oceny jadłospisów oraz do oceny sposobu żywienia | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 0 | | | | | | | | |
| 8. Umiejętność prowadzenia leczenia żywieniowego na zlecenie, przy współpracy i pod nadzorem lekarza | 3 | 2 | 4 | 1 | 2 | 0 | | | | | | | | |
| 9. Prowadzenie prawidłowej dokumentacji dotyczącej żywienia | 3 | 1 | 1 | 4 | 2 | 1 | | | | | | | | |
| 10. Znajomość i stosowanie standardowych metod oraz sposobu żywienia | 2 | 2 | 2 | 4 | 1 | 1 | | | | | | | | |
| 11. Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej napojów i potraw i porównywanie z normami | 2 | 1 | 3 | 2 | 3 | 1 | | | | | | | | |
| 12. Określanie błędów żywieniowych i rozpoznawanie skutków nieprawidłowego żywienia | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 0 | | | | | | | | |
| 13. Określanie roli i zadań instytucji zajmujących się żywieniem człowieka | 1 | 2 | 2 | 6 | 1 | 0 | | | | | | | | |



| | | | | | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|----|--|----|--------|-----|
| 14. Umiejętność prowadzenia prawidłowego wywiadu żywieniowego | 2 | 1 | 4 | 2 | 3 | 0 | 12 | 39 | 54,17% | 3,3 |
| 15. Znajomość wpływu składników nie odżywczych i używek na organizm | 1 | 0 | 4 | 4 | 3 | 0 | 12 | 44 | 61,11% | 3,7 |
| 16. Znajomość związku pomiędzy żywieniem a występowaniem chorób dieto zależnych | 2 | 0 | 3 | 4 | 3 | 0 | 12 | 42 | 58,33% | 3,5 |
| 17. Rozróżnianie alternatywnych metod żywienia człowieka (różne diety) | 1 | 1 | 4 | 2 | 3 | 1 | 12 | 44 | 61,11% | 3,7 |
| 18. Umiejętność interpretacji wyników badań pacjentów na podstawie norm | 1 | 4 | 2 | 4 | 1 | 0 | 12 | 36 | 50,00% | 3,0 |
| 19. Umiejętność udzielania porad osobom chorym w doborze diet | 1 | 5 | 2 | 2 | 1 | 1 | 12 | 36 | 50,00% | 3,0 |
| 20. Znajomość i stosowanie markerów stanu odżywienia | 2 | 3 | 3 | 0 | 4 | 0 | 12 | 37 | 51,39% | 3,1 |
| 21. Propagowanie zasad racjonalnego żywienia | 1 | 0 | 4 | 4 | 2 | 1 | 12 | 45 | 62,50% | 3,8 |
| 22. Realizowanie strategii promocji zdrowia według programów przyjętych w Polsce, Europie i na świecie | 1 | 1 | 3 | 4 | 1 | 2 | 12 | 45 | 62,50% | 3,8 |
| | 34 | 39 | 67 | 63 | 48 | 13 | średnia ocena ze średnich ocen cząstkowych | | | 3,3 |

Uwagi końcowe. Sugestia. Dodatkowa wiedza i umiejętności, które powinien posiadać absolwent. Absolwent powinien charakteryzować się wysoką kulturą osobistą a także mieć łatwość w nawiązywaniu kontaktów

Legenda:

- suma ankiet
- najniższa średnia
- najwyższa średnia

Sporządzono, 23.03.2012r.



TECHNIK MASAŻYSTA

| I. Informacja o ankietowanym | | Hotelarska | Sanatoryj- Uzdrowskowa | SPA | Inna | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------|---------------------------|-----|------|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------------|
| 1. Prowadzi Pan/Pani działalność w branży: | | 1 | 8 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| II. Oczekiwania wobec absolwentów | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Jak Pan/Pani ocenia poziom nauczania absolwentów po technikum masażu ? Skala 1-5 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | | | | | | | | ocena śr. |
| 1A. Pod kątem przygotowania teoretycznego | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | skala 5 punktowa |
| 1B. Pod kątem przygotowania praktycznego | | 0 | 1 | 1 | 8 | 0 | | | | | | | | | | | | | | skala 5 punktowa |
| 2. Jak ocenia Pan/Pani stopień samodzielności przygotowania do zajęć? Skala 1-4 | | 0 | 1 | 1 | 5 | 3 | | | | | | | | | | | | | | skala 5 punktowa |
| 3. Jak ocenia Pan/Pani stopień znajomości wykorzystywanej literatury? | | 0 | 5 | 5 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktowa |
| 4. Jak ocenia Pan/Pani umiejętność nawiązywania kontaktu? | | 1 | 6 | 3 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktowa |
| 5. Jak ocenia Pan/Pani umiejętności obsługi komputera i obsługę programów specjalistycznych? | | 1 | 0 | 6 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktowa |
| 6. Jak ocenia Pan/Pani fachowy język używany przez absolwenta? | | 1 | 2 | 5 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktowa |
| 7. W jakim stopniu ocenia Pan/Pani znajomość języka obcego absolwenta? | | 1 | 2 | 7 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktowa |
| 8. Jakich kwalifikacji wg Pani/Pana nie posiadają absolwenci w zawodzie Technik Masażysta w zakresie | | 2 | 4 | 3 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktowa |
| A) wiedzy teoretycznej | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2,3 |
| B) wiedzy praktycznej | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C) cechy osobowościowe potrzebne w pracy | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. Czy mogłaby Pani/Pan ocenić umiejętności absolwenta w skali od 1 do 6 przy założeniu, że 6 to najwyższa ocena? | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | | | | | | | | |



wykonywanie masażu leczniczego

| | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|---|---|----|----|--------|-----|
| obsługa urzędzeń do hydroterapii | | | | | 4 | 5 | 1 | 10 | 41 | 68,33% | 4,1 |
| obsługa zabiegów z zakresu balneoterapii | | | | | 5 | 3 | 2 | 10 | 35 | 58,33% | 3,5 |
| wykonywanie zabiegów Spa i Wellness | | | | 3 | 3 | 4 | | 10 | 41 | 68,33% | 4,1 |
| umiejętność doradzenia rodzaju zabiegu pacjentowi/klientowi | | | | 2 | 8 | | | 10 | 38 | 63,33% | 3,8 |
| wykonywanie masażu sportowych | | | | 5 | 5 | | | 10 | 35 | 58,33% | 3,5 |
| planowanie i przeprowadzanie odnowy biologicznej | | | | 6 | 2 | 1 | 1 | 10 | 31 | 51,67% | 3,1 |
| | | | | 8 | 2 | | | 10 | 32 | 53,33% | 3,2 |
| 10. Jak ocenia Pan/Pani przygotowanie do prowadzenia samodzielnie działalności gospodarczej umożliwiającej podpisanie umowy cywilno prawnej z absolwentem? Skala 1-4 | | | | 3 | 4 | 2 | 0 | 9 | 17 | 31,48% | 1,9 |

GENEZA :

SKALA , pyt 1A -1B

- 1-nie sprawdziłem przygotowania teoretycznego
- 2-niewystarczające przygotowanie u ponad 50% absolwentów
- 3-przejętne przygotowanie u ponad 50% absolwentów
- 4- dobre przygotowanie u ponad 50% absolwentów
- 5- bardzo dobre przygotowanie u ponad 50% absolwentów

pyt 2,3,4,5,6,7,10

- 1- niewystarczająco u ponad 50% absolwentów
- 2- przeciętnie u ponad 50% absolwentów
- 3- dobrze u ponad 50 % absolwentów
- 4- bardzo dobrze u ponad 50% absolwentów

8A -

- układ stawowo-więzadłowy
- w dziedzinie anatomii i filologii
- dobra znajomość układu mięśniowego
- układ mięśniowy i stawowy



8B -

zbyt mało zajęć związanych z kinezyterapią
masaż limfatyczny

8C -

empatia
dobre nawiązywanie kontaktów
umiejętność słuchanie
cierpliwość
miłe podejście do pacjentów
cierpliwość
zaangażowanie
sumienność
dokładność

Legenda:

- suma ankiet
- najniższa średnia
- najwyższa średnia

Sporządzono 23.03.2012r.



TERAPEUTA ZAJĘCIOWY

| I. Informacja o ankietowanym | | Hotelarska | Sanatoryj- Uzdrowskowa | SPA | Inna | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------|---------------------------|-----|------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----------------------|
| 1. Prowadzi Pan/Pani działalność w branży: | | 0 | 0 | 6 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| II. Oczekiwania wobec absolwentów | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Jak Pan/Pani ocenia poziom nauczania absolwentów po terapii zajęciowej? Skala 1-5 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | | | | | | | | ocena śr. |
| 1A. Pod kątem przygotowania teoretycznego | | 0 | 1 | 1 | 4 | 1 | | | | | | | | | | | | | | skala 5 punktował |
| 1B. Pod kątem przygotowania praktycznego | | 0 | 1 | 1 | 5 | 0 | | | | | | | | | | | | | | skala 5 punktował |
| 2. Jak ocenia Pan/Pani stopień samodzielności przygotowania do zajęć? Skala 1-4 | | 0 | 3 | 4 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktował |
| 3. Jak ocenia Pan/Pani stopień znajomości wykorzystywanej najnowszej literatury? | | 1 | 3 | 3 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktował |
| 4. Jak ocenia Pan/Pani umiejętność nawiązywania kontaktu z pacjentem? | | 0 | 1 | 5 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktował |
| 5. Jak ocenia Pan/Pani umiejętność projektowania formy i techniki zajęć terapeutycznych podnoszących sprawność fizyczną pacjenta? | | 0 | 2 | 5 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktował |
| 6. Jak ocenia Pan/Pani zakres i stopień indywidualizacji zajęć dla poszczególnych pacjentów? | | 0 | 2 | 5 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktował |
| 7. W jakim stopniu ocenia Pan/Pani znajomość języka obcego absolwenta? | | 2 | 3 | 2 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktował |
| 8. Jak ocenia Pan/Pan rozpoznawanie i diagnozowanie potrzeb bio-psycho-społecznych podopiecznego przez terapeutę zajęciowego | | 2 | 2 | 3 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktował |
| 9. Jak ocenia Pan/Pan dokumentowanie, monitorowanie i ocenianie przebiegu procesu terapeutycznego? | | 0 | 4 | 3 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | skala 4 punktował |
| 10. Jakich kwalifikacji wg Pan/Pana nie posiadają absolwenci w zawodzie Terapeuta Zajęciowy w zakresie: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A) wiedzy teoretycznej | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B) wiedzy praktycznej | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C) cechy osobowościowe potrzebne w pracy | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| D) zdolności manualnych | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| 11. Czy mogłaby Pani/Pan ocenić umiejętności absolwenta w skali 1 do 6 przy założeniu, że 6 to najwyższa ocena | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 21 | 55 | 43,65% | 2,6 |
|---|---|---|---|---|---|---|----|----|--------|-----|
| wykonywania ćwiczeń sprawności manualnej | | 2 | 1 | 1 | 1 | | 5 | 16 | 53,33% | 3,2 |
| obsługa urządzeń do hydroterapii | 1 | | 2 | 2 | 1 | | 6 | 20 | 55,56% | 3,3 |
| wykonywanie ćwiczeń sprawności manualnej | | | 2 | 3 | 1 | 1 | 7 | 23 | 54,76% | 3,3 |
| przekazywania wiedzy odnośnie różnych(Innowacyjnych) sposobów terapii | | 1 | 3 | 2 | 1 | | 7 | 24 | 57,14% | 3,4 |
| umiejętność doradzenia rodzaju zabiegu pacjentowi | | | 5 | 1 | 1 | | 7 | 24 | 57,14% | 3,4 |
| planowanie i przeprowadzanie procesu uprawiania | | | 3 | 2 | 1 | 1 | 7 | 22 | 52,38% | 3,1 |
| 12. Jak ocenia Pan/Pani przygotowanie do prowadzenia samodzielnie działalności gospodarczej umożliwiającej podpisanie umowy cywilno prawnej z absolwentem | 0 | 7 | 0 | 0 | | | 7 | 14 | 33,33% | 2,0 |
| Przy różnorodnej grupie ocen nie sumowano ilości ogólnie przyznanych ocen | | | | | | | | | | |

Legenda:

SKALA , pyt 1A -1B

- 1-nie sprawdziłam przygotowania teoretycznego
- 2-niewystarczające przygotowanie u ponad 50% absolwentów
- 3-przejętne przygotowanie u ponad 50% absolwentów
- 4- dobre przygotowanie u ponad 50% absolwentów
- 5- bardzo dobre przygotowanie u ponad 50% absolwentów

pyt 2,3,4,5,6,7,8,9,12

- 1- niewystarczająco u ponad 50% absolwentów
- 2- przeciętnie u ponad 50% absolwentów
- 3- dobrze u ponad 50 % absolwentów
- 4- bardzo dobrze u ponad 50% absolwentów

10C

empatia

łatwość nawiązywania kontaktów z podopiecznym

tagodne usposobienie



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Cierpliwość

10D

Dokładność

- suma ankiet
- **najniższa średnia**
- **najwyższa średnia**

Sporządzono dnia, 23.03.2012r.



ASYSTENT OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNEJ

| I. Informacja o ankietowanym | | Sanat-Uzdr, SPA | Usł opiek- pielęgn | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--------------------|-----------------------|---|---|---|---|---|----|--------|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1. Prowadzi Pan/Pani działalność w branży: | | 7 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| II. Oczekiwania wobec absolwentów (oceny) | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Jak Pan/Pani ocenia poziom nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego? | | 0 | 0 | 2 | 4 | 2 | 0 | 8 | 32 | 66,67% | 4,0 | | | | | | | | | |
| 1. Czy absolwent posiada wystarczającą wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka? | | 0 | 0 | 2 | 5 | 1 | 0 | 8 | 31 | 64,58% | 3,9 | | | | | | | | | |
| 2. Czy absolwent posiada wystarczającą wiedzę z zakresu promocji zdrowia? | | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 0 | 8 | 36 | 75,00% | 4,5 | | | | | | | | | |
| 3. Czy absolwent posiada wystarczającą wiedzę z zakresu psychologii? | | 0 | 0 | 1 | 6 | 1 | 0 | 8 | 32 | 66,67% | 4,0 | | | | | | | | | |
| 4. Czy absolwent posiada wystarczającą wiedzę z zakresu rodzajów i stopni niepełnosprawności? | | 0 | 0 | 1 | 3 | 3 | 1 | 8 | 36 | 75,00% | 4,5 | | | | | | | | | |
| 5. W jakim stopniu absolwenta cechuje uczucie empatii? | | 0 | 0 | 1 | 6 | 1 | 0 | 8 | 32 | 66,67% | 4,0 | | | | | | | | | |
| 6. Czy absolwent posiada umiejętności społeczne budowania relacji na poziomie: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| osoba - osoba | | 0 | 0 | 2 | 2 | 3 | 1 | 8 | 35 | 72,92% | 4,4 | | | | | | | | | |
| osoba-grupa | | 0 | 0 | 3 | 4 | 1 | 0 | 8 | 30 | 62,50% | 3,8 | | | | | | | | | |
| grupa-grupa | | 0 | 3 | 0 | 3 | 2 | 0 | 8 | 28 | 58,33% | 3,5 | | | | | | | | | |
| 7. Czy absolwent posiada umiejętności interpersonalne? | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| komunikacja | | 0 | 0 | 0 | 5 | 2 | 1 | 8 | 36 | 75,00% | 4,5 | | | | | | | | | |
| aktywne słuchanie | | 0 | 0 | 2 | 2 | 4 | 0 | 8 | 34 | 70,83% | 4,3 | | | | | | | | | |
| asertywność | | 0 | 1 | 4 | 1 | 2 | 0 | 8 | 28 | 58,33% | 3,5 | | | | | | | | | |
| rozwiązywanie problemów, konfliktów | | 0 | 3 | 1 | 3 | 1 | 0 | 8 | 26 | 54,17% | 3,3 | | | | | | | | | |
| negocjacje, mediacje | | 0 | 3 | 2 | 2 | 1 | 0 | 8 | 25 | 52,08% | 3,1 | | | | | | | | | |
| 8. Czy absolwent posiada takie cechy charakteru jak: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| zaradność | | 0 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 8 | 31 | 64,58% | 3,9 | | | | | | | | | |
| kreatywność | | 0 | 1 | 4 | 2 | 0 | 1 | 8 | 28 | 58,33% | 3,5 | | | | | | | | | |
| optymizm | | 0 | 0 | 3 | 1 | 3 | 1 | 8 | 34 | 70,83% | 4,3 | | | | | | | | | |
| aktywność | | 0 | 2 | 0 | 4 | 1 | 1 | 8 | 31 | 64,58% | 3,9 | | | | | | | | | |
| rzetelność | | 0 | 2 | 1 | 2 | 3 | 0 | 8 | 30 | 62,50% | 3,8 | | | | | | | | | |
| 9. Czy absolwent potrafi walczyć przeciwko dyskryminacji osoby | | 0 | 2 | 1 | 3 | 1 | 1 | 8 | 30 | 62,50% | 3,8 | | | | | | | | | |



| | | | | | | | | | | |
|--|----|----|----|-----|----|----|---|----|--------|-----|
| 25. Czy absolwent podczas mobilizacji podopiecznego posiada odpowiednie techniki tak, aby samodzielnie sprawnie przenieść pacjenta, jednocześnie nie obciążając swojego kręgosłupa? | 0 | 0 | 2 | 3 | 1 | 2 | 8 | 35 | 72,92% | 4,4 |
| 26. Czy absolwent posiada wiedzę i odpowiednie techniki aby pomóc jecznemu w lokomocji nie obciążając własnego kręgosłupa ? | 0 | 0 | 2 | 3 | 1 | 2 | 8 | 35 | 72,92% | 4,4 |
| 27. Czy absolwent potrafi dobrać osobie niepełnosprawnej rodzaj zaopatrzenia ortopedycznego? | 0 | 2 | 3 | 2 | 1 | 0 | 8 | 26 | 54,17% | 3,3 |
| 28. Czy absolwent potrafi skutecznie zachęcić podopiecznego do aktywnego udziału w życiu środowiska | 0 | 3 | 1 | 2 | 2 | 0 | 8 | 27 | 56,25% | 3,4 |
| 29. Czy absolwent potrafi doradzić jak funkcjonalnie przystosować mieszkanie do potrzeb osoby niepełnosprawnej tak, aby mogła się swobodnie poruszać? | 0 | 0 | 2 | 5 | 1 | 0 | 8 | 31 | 64,58% | 3,9 |
| 30. Czy absolwent potrafi skutecznie przeciwdziałać sytuacjom w zagrożeniu zdrowia i życia? | 0 | 0 | 0 | 4 | 3 | 1 | 8 | 37 | 77,08% | 4,6 |
| 31. Czy absolwent zna przepisy BHP i p poż? | 0 | 0 | 3 | 1 | 3 | 1 | 8 | 34 | 70,83% | 4,3 |
| 32. Czy absolwent potrafi korzystać z technologii informacyjnych, które wspomagają pracę opiekuna osoby niepełnosprawnej, ułatwiające np. współpracę z organizacjami pozarządowymi oraz instytucjami wsparcia? | 0 | 2 | 2 | 3 | 1 | 0 | 8 | 27 | 56,25% | 3,4 |
| 33. Czy absolwent zna podstawowy język migowy? | 2 | 3 | 1 | 2 | 0 | 0 | 8 | 19 | 39,58% | 2,4 |
| 34. Czy absolwent zna języki obce, ukerunkowane zawodowo, tak aby umożliwiło mu to realizację zadań zawodowych? | 2 | 1 | 4 | 1 | 0 | 0 | 8 | 20 | 41,67% | 2,5 |
| 35. Czy absolwent jest gotowy na zindywidualizowane podejście do osoby niepełnosprawnej? | 2 | 0 | 0 | 4 | 2 | 0 | 8 | 28 | 58,33% | 3,5 |
| 36. Czy absolwent potrafi przeprowadzić samoocenę nad mocnymi i słabymi stronami swojej wiedzy i efektywnej pracy? | 1 | 2 | 1 | 4 | 0 | 0 | 8 | 24 | 50,00% | 3,0 |
| suma poszczególnych ocen (ilość jedynek, dwójek...) | 13 | 46 | 79 | 142 | 73 | 16 | | | | 3,7 |

ocena średnia (suma wszystkich cząstkowych ocen średnich) / ilość ankiet

Uwagi końcowe, sugestie. Dodatkowa wiedza, którą powinien posiadać absolwent.

Ważnym elementem jest podjęcie praktyk, stażu, w Hospicjum, DPS..



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPOJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Legenda:

- suma ankiet
- najniższa średnia
- najwyższa średnia

Sporządzono dnia, 23.03.2012r.



OPIEKUN OSOBY STARSZEJ

| I. Informacja o ankietowanym | | Sanat-Uzdr, SPA | Usł opiek- pielęgn | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--------------------|-----------------------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|---------------|------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1. Prowadzi Pan/Pani działalność w branży: | | 1 | 2 | 1 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| II. Oczekiwania wobec absolwentów | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. Jak Pan/Pani ocenia poziom nauczania w szkołach zawodowych pod kątem przygotowania praktycznego? | | 0 | 0 | 4 | 5 | 0 | 0 | 9 | 32 | 59,26% | 3,6 | | | | | | | | | |
| 1. Czy absolwent posiada wystarczającą wiedzę z zakresu geriatryi? | | 0 | 0 | 4 | 3 | 2 | 0 | 9 | 34 | 62,96% | 3,8 | | | | | | | | | |
| 2. Czy absolwent posiada wystarczającą wiedzę z zakresu promocji zdrowia? | | 0 | 2 | 3 | 4 | 0 | 0 | 9 | 29 | 53,70% | 3,2 | | | | | | | | | |
| 3. Czy absolwent posiada wystarczającą wiedzę z zakresu psychologii? | | 0 | 2 | 5 | 2 | 0 | 0 | 9 | 27 | 50,00% | 3,0 | | | | | | | | | |
| 4. Czy absolwent posiada wystarczającą wiedzę z zakresu rodzajów i stopni niepełnosprawności? | | 0 | 0 | 3 | 5 | 1 | 0 | 9 | 34 | 62,96% | 3,8 | | | | | | | | | |
| 5. Czy absolwent posiada wystarczającą wiedzę z zakresu chorób wieku starczego? | | 1 | 2 | 2 | 3 | 1 | 0 | 9 | 28 | 51,85% | 3,1 | | | | | | | | | |
| 6. W jakim stopniu absolwenta cechuje uczucie empatii? | | 0 | 3 | 1 | 3 | 2 | 0 | 9 | 31 | 57,41% | 3,4 | | | | | | | | | |
| 7. W jakim stopniu absolwenta cechuje uczucie uczciwości? | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. Czy absolwent posiada umiejętności społeczne budowania relacji na poziomie: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| osoba - osoba | | 0 | 2 | 3 | 1 | 3 | 0 | 9 | 32 | 59,26% | 3,6 | | | | | | | | | |
| osoba-grupa | | 0 | 0 | 5 | 3 | 1 | 0 | 9 | 32 | 59,26% | 3,6 | | | | | | | | | |
| grupa-grupa | | 0 | 2 | 4 | 3 | 0 | 0 | 9 | 28 | 51,85% | 3,1 | | | | | | | | | |
| 9. Czy absolwent posiada umiejętności interpersonalne? | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| komunikacja | | 0 | 2 | 0 | 4 | 2 | 1 | 9 | 36 | 66,67% | 4,0 | | | | | | | | | |
| aktywne słuchanie | | 0 | 2 | 2 | 2 | 3 | 0 | 9 | 33 | 61,11% | 3,7 | | | | | | | | | |
| asertywność | | 0 | 0 | 4 | 4 | 1 | 0 | 9 | 33 | 61,11% | 3,7 | | | | | | | | | |
| rozwiązywanie problemów, konfliktów | | 0 | 4 | 2 | 3 | 0 | 0 | 9 | 26 | 48,15% | 2,9 | | | | | | | | | |
| negocjacje, mediacje | | 0 | 5 | 0 | 4 | 0 | 0 | 9 | 26 | 48,15% | 2,9 | | | | | | | | | |
| 10. Czy absolwent potrafi radzić sobie z czynnikiem stresogennym występującym w pracy? | | 2 | 2 | 0 | 4 | 1 | 0 | 9 | 27 | 50,00% | 3,0 | | | | | | | | | |
| 11. Czy absolwent potrafi radzić sobie z problemami natury emocjonalnej podopiecznego (agresja, stres, zaburzenia nastrojów)? | | 0 | 2 | 3 | 4 | 0 | 0 | 9 | 29 | 53,70% | 3,2 | | | | | | | | | |



| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|----|--------|-----|
| 12. Czy absolwent potrafi radzić sobie z problemami natury psychicznej podopiecznego (np.. apatia, depresja)? | 0 | 2 | 4 | 3 | 0 | 0 | 9 | 28 | 51,85% | 3,1 |
| 13. Czy absolwent potrafi radzić sobie z problemami natury moralno-etycznej ? | 0 | 2 | 3 | 2 | 2 | 0 | 9 | 31 | 57,41% | 3,4 |
| 14. Czy absolwent potrafi radzić sobie z problemami natury fizycznej, zdrowotnej ? | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 0 | 9 | 28 | 51,85% | 3,1 |
| 15. Czy absolwent potrafi radzić sobie z problemami natury rodzinnej? | 0 | 2 | 4 | 2 | 1 | 0 | 9 | 29 | 53,70% | 3,2 |
| 16. Czy absolwent potrafi zadbać o ergonomię pracy i jednocześnie zdrowie swoje i psychiczne? | 0 | 0 | 4 | 4 | 1 | 0 | 9 | 33 | 61,11% | 3,7 |
| 17. Czy absolwent posiada podstawową wiedzę z zakresu rehabilitacji? | 0 | 2 | 5 | 0 | 2 | 0 | 9 | 29 | 53,70% | 3,2 |
| 18. Czy absolwent podczas mobilizacji podopiecznego posiada odpowiednie techniki tak, aby samodzielnie sprawnie przenieść pacjenta, jednocześnie nie obciążając swojego kręgosłupa? | 0 | 2 | 1 | 4 | 2 | 0 | 9 | 33 | 61,11% | 3,7 |
| 19. Czy absolwent posiada wiedzę i odpowiednie techniki aby pomóc podopiecznemu w lokomocji nie obciążając własnego kręgosłupa ? | 0 | 0 | 2 | 5 | 2 | 0 | 9 | 36 | 66,67% | 4,0 |
| 20. Czy absolwent potrafi przeprowadzić toaletę całego ciała przy tożku nie obciążając siebie? | 0 | 2 | 0 | 5 | 2 | 0 | 9 | 34 | 62,96% | 3,8 |
| 21. Czy absolwent potrafi skutecznie aktywizować podopiecznego do wzrostu sprawności fizycznej ? | 0 | 2 | 3 | 2 | 2 | 0 | 9 | 31 | 57,41% | 3,4 |
| 22. Czy absolwent potrafi skutecznie zachęcać podopiecznego do aktywnego udziału w życiu środowiska? | 0 | 2 | 3 | 4 | 0 | 0 | 9 | 29 | 53,70% | 3,2 |
| 23. Czy absolwent potrafi doradzić jak funkcjonalnie przystosować mieszkanie do potrzeb osoby starszej? | 0 | 0 | 2 | 4 | 3 | 0 | 9 | 37 | 68,52% | 4,1 |
| 24. Czy absolwent potrafi skutecznie przeciwdziałać sytuacjom w zagrożeniu zdrowia i życia? | 0 | 2 | 2 | 3 | 2 | 0 | 9 | 32 | 59,26% | 3,6 |
| 25. Czy absolwent jest osobą uczciwą? | 0 | 0 | 0 | 5 | 2 | 2 | 9 | 42 | 77,78% | 4,7 |
| 26. Czy absolwent potrafi ekonomicznie zarządzać budżetem podopiecznego? | 0 | 0 | 4 | 2 | 3 | 0 | 9 | 35 | 64,81% | 3,9 |
| 27. Czy absolwent zna przepisy BHP i p poz? | 1 | 2 | 0 | 5 | 1 | 0 | 9 | 30 | 55,56% | 3,3 |
| 28. Czy absolwent potrafi zastosować odpowiednie przepisy prawa dotyczące pomocy społecznej? | 0 | 2 | 2 | 3 | 2 | 0 | 9 | 32 | 59,26% | 3,6 |
| 29. Czy absolwent potrafi podjąć skuteczną współpracę ze specjalistami i odpowiednimi organizacjami, DPS, mogącymi pomóc osobie starszej ? | 0 | 0 | 4 | 3 | 2 | 0 | 9 | 34 | 62,96% | 3,8 |
| 30. Czy absolwent potrafi korzystać z technologii informacyjnych, które wspomagają pracę opiekuna osoby starszej? | 0 | 0 | 5 | 1 | 2 | 1 | 9 | 35 | 64,81% | 3,9 |
| 31. Czy absolwent zna podstawy języka migowego? | 2 | 2 | 4 | 0 | 1 | 0 | 9 | 23 | 42,59% | 2,6 |



| | | | | | | | | | | |
|--|---|----|-----|-----|----|---|---|----|--------|-----|
| 32. Czy absolwent zna języki obce, ukierunkowane zawodowo, tak aby umożliwiło mu to realizację zadań zawodowych? | 2 | 0 | 4 | 2 | 1 | 0 | 9 | 27 | 50,00% | 3,0 |
| 33. Czy absolwent zna techniki arteterapeutyczne na tyle, aby móc je wprowadzić jako jeden z elementów terapii osoby starszej? | 0 | 4 | 3 | 2 | 0 | 0 | 9 | 25 | 46,30% | 2,8 |
| 34. Czy absolwent potrafi przeprowadzić samocennę nad mocnymi i słabymi stronami swojej wiedzy i efektywnej pracy? | 0 | 4 | 1 | 4 | 0 | 0 | 9 | 27 | 50,00% | 3,0 |
| Uwagi końcowe, sugestie: Dodatkowa wiedza, którą powinien posiadać absolwent: Ważnym elementem jest podjęcie praktyk, stażu, w Hospicjum, DPS.. | 9 | 64 | 104 | 118 | 52 | 4 | | | | 3,3 |

Legenda:

- suma ankiet
- najniższa średnia
- najwyższa średnia

Data sporządzenia 23.03.2012r.