

Zduńska Wola, dnia 30.11.2015

ZS.S.08.11.2015

STAROSTWO POWIATOWE

Wydział Edukacji

Zduńska Wola

**DIAGNOZA POTRZEB I PROBLEMÓW GRUPY DOCELOWEJ  
W ZESPOLE SZKÓŁ IM. K. KAŁUŻEWSKIEGO I J. SYLLI W ZDUŃSKIEJ WOLI  
– TECHNIKUM NR 3  
DO WNIOSKU O DOFINANSOWANIE ZE ŚRODKÓW REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO  
WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO.**

Celem poniższej diagnozy jest zidentyfikowanie potrzeb szkoły w zakresie dodatkowych zajęć edukacyjnych, kursów specjalistycznych, wyjazdów edukacyjnych oraz identyfikacja barier związanych z tymi działaniami. Badanie potrzeb prowadzone było wśród trzech grup: uczniowie, nauczyciele, pracodawcy.

Diagnoza przeprowadzona została w oparciu o badania ankietowe wśród potencjalnych uczestników projektu, czyli uczniów klas: I i II uczących się w zawodach: technik hotelarstwa oraz technik żywienia i usług gastronomicznych. Badanie przeprowadzone zostało 26. XI.2015r. W badaniu udział wzięło 84 uczniów z 96 uczących się w klasach I i II TH i TŻiUG co stanowi 87,5% grupy przewidzianej do badania. Wśród pracodawców przeprowadzono ankiety telefoniczne na temat: jakich umiejętności brakuje absolwentom po ukończeniu szkoły, co jest szczególnie pożądane w ww zawodach. Teleankietę przeprowadzono w dniu 27.XI.2015 r., udział w niej wzięło 100% pracodawców, którzy przyjmują naszych uczniów na praktyki (7 pracodawców). Potrzeby nauczycieli zdiagnozowano w czasie spotkania, na którym omawiano wyniki ankiet przeprowadzonych wśród uczniów i wyniki teleankiet z pracodawcami. W spotkaniu udział wzięli nauczyciele uczący przedmiotów zawodowych na ww kierunkach, tj. 4 osoby, co stanowi 100%.

## I. ANALIZA GRUPY DOCELOWEJ

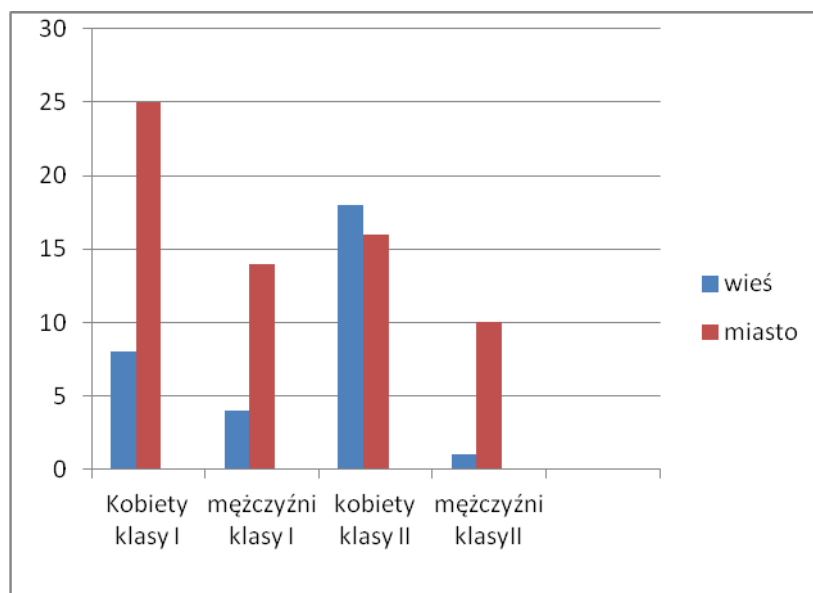
**Tab.1. Stan osobowy uczniów w podziale na płeć**

	1 TH	1TŻiUG	2TH	2TŻiUG
kobiety	19	15	14	19
mężczyźni	3	15	5	6

*Źródło: dane z dokumentacji szkolnej*

W klasach I i II technikum hotelarstwa oraz technikum żywienia i usług gastronomicznych uczy się 96 uczniów, wśród nich 68 kobiet i 29 mężczyzn. Zauważalny jest niewielki odsetek chłopców w klasach o profilu hotelarskim (TH). Uwidacznia się natomiast tendencja wzrostowa wśród chłopców uczęszczających do technikum żywienia i usług gastronomicznych (TŻiUG).

**Wykres1. Miejsce zamieszkania uczniów li II TH i TŻiUG**



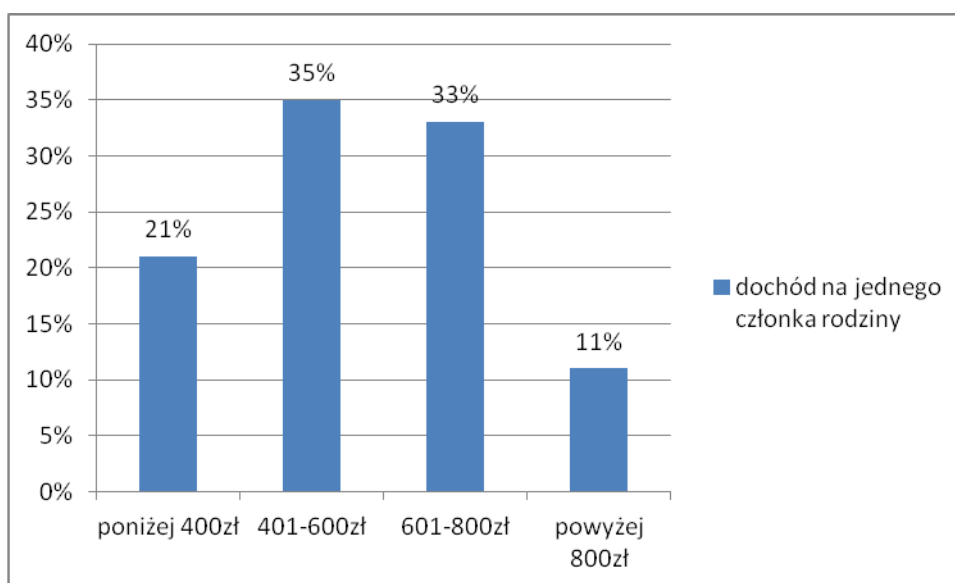
*Źródło: opracowanie własne na podstawie ankiet.*

Według danych z dokumentacji szkolnej wynika, że 68% uczniów klas I i II TH i TŻiUG mieszka na terenach miejskich, 32% pochodzi z terenów wiejskich: wśród nich na wsiach

mieszka 26 kobiet i 5 mężczyzn. Duży odsetek uczniów z terenów wiejskich stwarza bariery w rozwijaniu umiejętności i możliwości uczestnictwa w dodatkowych formach podnoszących kompetencje (bariery opisane w dalszej części diagnozy). Należy dodać, iż uczniów pochodzący z terenów miejskich również w większości dotyczą te bariery, ponieważ są to małe miejscowości, bez specjalistycznych ośrodków szkoleniowych.

W grupie docelowej znajdują się także osoby posiadające opinie poradni psychologiczno – pedagogicznej (7 kobiet i 3 mężczyzn) oraz jedna osoba z orzeczeniem o niepełnosprawności. Szkoła umożliwia im pomoc w wyrównaniu szans edukacyjnych i niweluje bariery, które mogłyby uniemożliwić rozwój w/w uczniom.

**Wykres 2. Sytuacja materialna uczniów klas I i II TH i TŻiUG**



*Źródło: opracowanie własne na podstawie ankiet.*

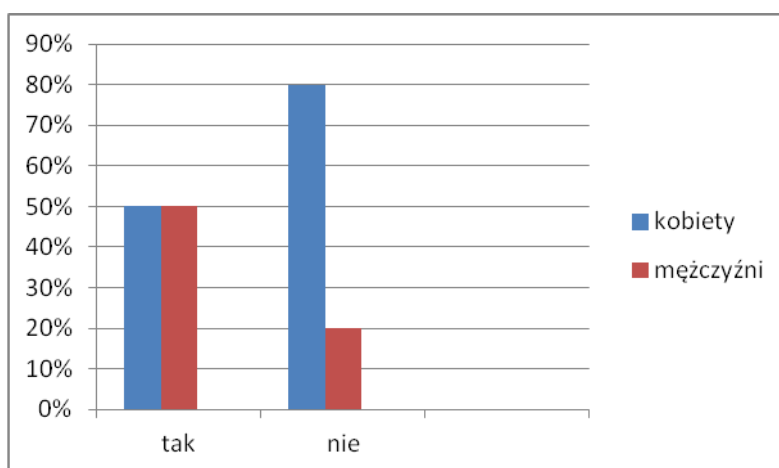
Sytuacja materialna uczniów z roku na rok ulega pogorszeniu. Widoczna jest tendencja wzrostowa osób, których dochód na jednego członka rodziny nie przekracza 600zł (w stosunku do lat ubiegłych). 56% respondentów zadeklarowało dochody poniżej 600zł. Aż 80% uczniów klasy 1 TH w ankiecie zadeklarowało dochody poniżej 600 zł, gdzie w klasie 2TH takich uczniów jest 47%. W klasach TŻiUG osoby z dochodami poniżej 600zł wynoszą w granicach 55%. Spowodowane to jest m.in. ograniczonymi możliwościami zatrudnienia i

zarobkowania ze względu na miejsce zamieszkania - region ubogi w ilość przedsiębiorstw, niskie płace.

Szkoła stara się w miarę możliwości pomagać uczniom o niskich dochodach. Od kilku lat uczniowie mają możliwość wyjazdu na staże zagraniczne z programu Erasmus + (gdzie jednym z kryteriów kwalifikujących do udziału w projekcie jest trudna sytuacja rodzinna) czego efektem jest podniesienie własnej samooceny, nabycie dodatkowych umiejętności, zdobycie doświadczenia w środowisku wielokulturowym. Staramy się również pozyskiwać środki unijne na organizowanie bezpłatnych kursów i zajęć pozalekcyjnych. W ubiegłym roku z takiej możliwości mogło skorzystać 50 uczniów. Efektem tych działań są wyniki na egzaminach zawodowych.

## II ANALIZA POTRZEB UCZNIÓW KLAS PIERWSZYCH I DRUGICH TH I TŻiUG

**Wykres 3. Umiejętność obsługi nowoczesnych sprzętów wykorzystywanych w branży gastronomicznej i hotelarskiej.**



*Źródło: opracowanie własne na podstawie ankiet*

80% ankietowanych kobiet i 20 % mężczyzn uważa, że realizowana przez nich podstawa programowa nie zaspokaja praktycznych umiejętności obsługi nowoczesnych sprzętów wykorzystywanych w branży hotelarskiej i gastronomicznej. Widzą oni potrzeby organizowania zajęć, które nastawione będą na praktyczne wykorzystanie nowoczesnych urządzeń, z których obecnie korzystają pracodawcy. Jednocześnie 66 % respondentów

odpowiedziało, iż według nich pracownie zawodowe nie są przystosowane do wymagań nowoczesnego rynku pracy. Pracownie posiadają jedynie podstawowy sprzęt, który jest różny od nowoczesnych trendów w dziedzinie gastronomii i hotelarstwa. Wiedzę na temat nowości czerpią uczniowie z licznych programów telewizyjnych, są nastawieni na kształcenie zbieżne z postępem technicznym i technologicznym. Uczniowie zwrócili również uwagę na potrzebę przekazania i wyćwiczenia praktycznych umiejętności z dziedziny obsługi konsumenta, sprzętu barowego i baristycznego.

Pracodawcy wypowiedali się, iż przychodzący do nich na praktykę uczniowie posiadają wprawdzie wymaganą wiedzę teoretyczną i znajomość procedur, jednak w zetknięciu z profesjonalnym sprzętem wykorzystywanym przez hotele, widzą duże braki. Pracodawcy zaznaczają, że praktyki zawodowe są zbyt krótkie, aby tracić czas na naukę stażysty obsługi nowoczesnego sprzętu od podstaw, dlatego zgłaszają potrzebę zwrócenia większej uwagi na doskonalenie tych praktycznych umiejętności w szkole. Doposażenie pracowni zawodowych w profesjonalny sprzęt przyczyni się z pewnością do lepszych efektów nauczania, szybkiego odnalezienia się na stanowisku pracy, co zaspokoi potrzeby potencjalnych pracodawców.

W wyniku przeprowadzonych ankiet stwierdzono, że 94% ankietowanych jest zainteresowana organizowaniem w szkole zajęć pozalekcyjnych, kursów. Warto zwrócić uwagę, iż tylko 12 % respondentów zadeklarowało częste uczestnictwo w tego typu aktywnościach we własnym zakresie, samofinansując je.

Uczniowie, jako główne bariery, przez które nie są w stanie uczestniczyć w dodatkowych zajęciach i kursach pozalekcyjnych, wymienili:

- brak środków finansowych, dzięki którym mogliby uczestniczyć w dodatkowych aktywnościach (odpowiedziało tak 47% respondentów)
- dla 20% ankietowanych dużym problemem jest brak możliwości dojazdu do dużych ośrodków miejskich, gdzie głównie odbywają się wysokiej jakości kursy. Uczniowie zaznaczali, że organizacja zajęć w szkole znacznie ułatwiłaby do nich dostęp, lepsza możliwość połączeń autobusowych.
- 21% respondentów w ankietach, jak i ok. 80% rodziców podczas rozmów w czasie wywiadówek chciałaby aby w szkole odbywały się dodatkowe kursy z zaznaczeniem, że nie stać ich na pełne sfinansowanie takich przedsięwzięć. Jednocześnie widzą oni

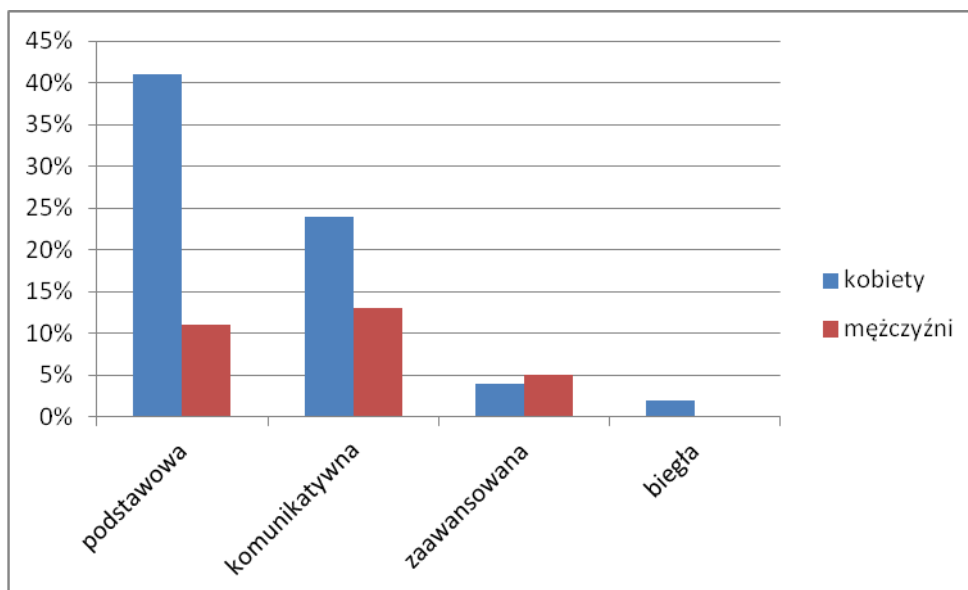
konieczność doskonalenia kompetencji i praktycznych umiejętności swoich dzieci, które pozwolą na szybszy rozwój społeczny i zawodowy.

- uczniowie wskazali również, że odczuwają strach przed pracą w grupie, czują się niekomfortowo, boją się konfrontacji na zajęciach z obcymi osobami, których nie znają (6% ankietowanych). Jest to główny powód, dla którego nie chcą poza szkołą brać udziału w kursach czy zajęciach zewnętrznych. Należy tutaj zwrócić uwagę na potrzebę pracy nad podwyższenie kompetencji społecznych tych uczniów.

Reasumując, nauczyciele również zgłosili potrzebę dokończenia się w tym zakresie.

Potrafiają prowadzić zajęcia korzystając z posiadanego wyposażenia w szkole, lecz chcieliby poszerzyć swoją wiedzę i umiejętności. I nie tylko w ww zakresie ale również poprzez doświadczenie innych metod przekazywania wiedzy, czyli bycie uczestnikiem zajęć po tej drugiej stronie procesu dydaktycznego.

**Wykres 4. Poziom znajomości języka angielskiego według uczniów.**



*Źródło: opracowanie własne na podstawie ankiet.*

Uczniowie naszej szkoły pochodzą ze środowisk wiejskich i małych miejscowości. Większość z nich nie ma możliwości bezpośredniego skonfrontowania swoich umiejętności językowych, nie stać ich ze względu na finanse na uczęszczanie na dodatkowe kursy językowe. Rodzi to silną barierę w wystąpieniu się w języku obcym (62% uczniów wskazało

swój poziom języka angielskiego branżowego jako komunikatywny). Uczniowie w większości nie mają problemów z tworzeniem krótkich wypowiedzi dotyczących dnia codziennego, ale gdy muszą posługiwać się słownictwem branżowym, powstają duże bariery w komunikacji, które nie pozwalają im w sposób efektywny wykonywać powierzonych zadań na stanowisku pracy. Na taki problem szczególnie zwrócili również uwagę przedsiębiorcy, wskazując iż coraz częściej pracownicy muszą obsługiwać gości z zagranicy, stąd bardzo duża potrzeba doskonalenia j. obcego specjalistycznego (100% pracodawców).

Prawie 95% respondentów odpowiedziało, że zna swoje predyspozycje zawodowe w obszarze zawodu, w którym się kształci. Zauważyć jednak można sytuacje, gdy uczniowie muszą określić szczegółowo umiejętności, czyli przygotowanie dokumentacji aplikacyjnej, możliwości rozwoju zawodowego, wypracowanie zachowań społecznych - 91% ankietowanych uznaje swoją wiedzę i umiejętności na w/w tematy za niewystarczające. Należy się więc zastanowić nad otoczeniem uczniów działaniami mającymi na celu wypracować w nich zachowania sprzyjające rozwojowi kompetencji zawodowych i społecznych, umiejętności pracy w grupie i dostosowania się do wymagań rynku pracy.

Obserwując zachowania naszych uczniów należy stwierdzić, że brakuje im wiary w swoje możliwości, pewności siebie, na co zapewne wpływ mają takie czynniki jak: środowisko rodzinne, miejsce zamieszkania, niska samoocena, brak dostatecznego wsparcia. W szkole nie ma stanowiska pedagoga czy doradcy zawodowego. Aby wesprzeć uczniów w budowaniu własnej wartości, należy wyposażyć młodzież w wiedzę i umiejętności z zakresu możliwości rozwoju zawodowego, kompetencji społecznych - 90% ankietowanych uczniów chce takiego wsparcia.

Uczniowie mieli możliwość wypisania kursów, zajęć, które przyczyniłyby się według nich do podniesienia kwalifikacji i kompetencji zawodowych oraz do szybszego znalezienia pracy po zakończeniu edukacji. Około 70% respondentów wybrało kursy barmański, baristyczny, kelnerski, kulinarny. 60% - kurs cukierniczy, kurs j. angielskiego branżowego, dietetykę, zajęcia z obsługi gości. 25% wyraziło chęć uczestnictwa w kursie języka migowego.

Wybrane kursy wpłyną na wzrost kompetencji zawodowych. Według uczniów przyczynią się głównie do:

- znalezienia lepszej pracy, 48% uczniów. Staną się oni atrakcyjniejsi na rynku pracy poprzez uzyskane umiejętności praktyczne, dostosowane do nowoczesnych trendów na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich. Ta przewaga w umiejętnościach zawodowych będzie ich wyróżniała pośród innych absolwentów;
- wzbogacenia swojego doświadczenia w zakresie wykonywania potraw i napojów z wykorzystaniem różnych technik - 34% respondentów. Działania te na pewno pozytywnie wpłyną na podniesienie sprawności, szybkości i różnorodności w działaniach zawodowych;
- wzbogacenia wiedzy, kwalifikacji, kompetencji, umiejętności zawodowych – 30% ankietowanych. To są efekty, które pozwolą uczniom czuć się spełnionym w zdobywaniu i uprawianiu zawodu, czuć się pewnym swojej wartości na rynku pracy;
- lepszego startu w dalszej ścieżce kształcenia zawodowego, rozwoju zawodowego – 20% respondentów. Udział w kursach na pewno zachęci młodzież do poszerzania swojej wiedzy i umiejętności w przyszłości, do wybrania specjalizacji w swojej dziedzinie, co idzie w parze z podnoszeniem swojego wykształcenia.

94% uczniów wyraziło chęć zapoznania się z ofertą edukacyjną uczelni wyższych kształcących w zawodach hotelarskich i gastronomicznych. Brakuje im szczegółowej wiedzy na temat możliwości w rozwoju własnej ścieżki edukacyjnej. Często wydaje im się, że już nic więcej w kierunkach swojego kształcenia nie mogą zrobić, i że na tym ich edukacja się zakończy. Należy wskazać uczniom kierunki alternatywne dalszego kształcenia.

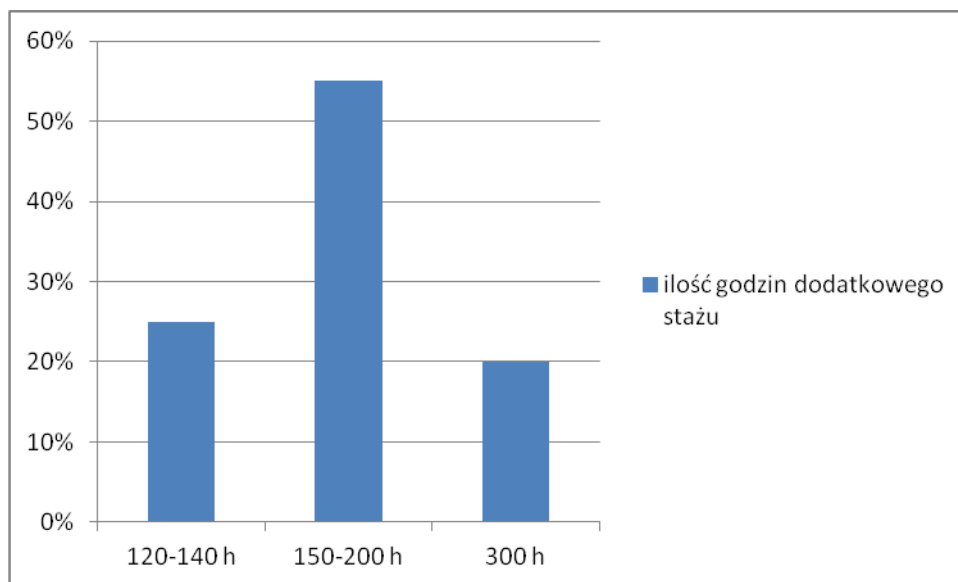
Szeroko pojęta branża turystyczna, to nie tylko uczelnie wyższe, ale również potencjalni pracodawcy. 73% przebadanych uczniów widzi potrzebę poznania możliwości rozwoju branży turystycznej. Pozwoliłoby im to na:

- zapoznanie się z ofertą potencjalnych pracodawców,
- możliwościami modernizacji rynku hotelarskiego i gastronomicznego na lokalnym rynku,



- poszerzenie zakresu wiedzy na temat trendów i zmieniającej się koncepcji rozwojowej branż hotelarskiej i gastronomicznej.

**Wykres 5. Ilość godzin stażu, które spełniłyby oczekiwania uczniów względem doświadczenia zawodowego.**



*Źródło: opracowanie własne na podstawie ankiet.*

Ważnym aspektem edukacji każdego młodego człowieka kształcącego się w technikum jest możliwość uczestniczenia w praktykach i stażach. Uczniowie mają możliwość w ramach podstawy programowej uczestniczyć w miesięcznych praktykach w całym cyklu nauczania. Patrząc na zmieniający się rynek pracy oraz wymagania pracodawców uczniowie zauważyli konieczność zdobycia szerszego doświadczenia zawodowego. Według nich optymalną liczbą godzin byłby przedział między 150 a 200 godzin dodatkowego stażu, gdzie mogliby poszerzyć swoje umiejętności. 25 % uczniów za wystarczające uważa dodatkowe 12-140 godzin. Natomiast 20% ankietowanych uważa, że minimalna liczba godzin, która daje szansę na zdobycie odpowiedniego doświadczenia i znalezienie lepszej pracy w zawodzie to 300 godzin.

Reasumując, zarówno uczniowie, nauczyciele, jak i pracodawcy, widzą potrzebę rozwoju szkolnictwa zawodowego poprzez wykraczanie poza ramy podstawy programowej z umiejętnościami i wiedzą uczniów. Należy to robić organizując dodatkowe kursy czy zajęcia

pozalekcyjne. Nie można marnować potencjału młodych ludzi, mamy obowiązek wesprzeć ich na etapie edukacji czy wyboru dalszej ścieżki zawodowej.

Na podstawie przedstawionej analizy potrzeb uczniów zostanie napisany projekt, który będzie obejmował takie zadania jak:

- organizację kursów: barmańskiego, baristycznego, kelnerskiego, cukierniczego;
- zajęcia z j.angielskiego branżowego oraz j. migowego;
- zajęcia kulinarne, zajęcia z podstaw dietetyki, zajęcia z zagadnień obsługi gości w hotelu, ze szczególnym uwzględnieniem osób z niepełno sprawnościami;
- zajęcia z doradcą zawodowym;
- wyjazdy edukacyjne na targi turystyczne i do uczelni wyższej;
- organizacja staży zawodowych;
- doposażenie pracowni zawodowych w specjalistyczny sprzęt wykorzystywany przez pracodawców w branży hotelarskiej i gastronomicznej.