

Diagnoza instytucjonalna Zespołu Szkół RCKU w Wojśławicach w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Zatwierdzona przez Radę Pedagogiczną ZSRCKU w dniu 17.06.2021 r.

1. Cele diagnozy

- określenie profilu uczniów (analiza sytuacji kobiet i mężczyzn, osób w gorszym położeniu, osób z niepełnosprawnościami, potrzeb i aspiracji zawodowych)
- określenie profilu nauczycieli (analiza sytuacji kobiet i mężczyzn, osób w gorszym położeniu, osób z niepełnosprawnościami, potrzeb i aspiracji pod względem podnoszenia i uzupełniania swoich kwalifikacji zawodowych i językowych, stosowanych metod nauczania oraz korzystania z nowoczesnych technologii)
- określenie jakości kształcenia zawodowego w technikum w ZSRCKU w Wojśławicach w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, w tym zdefiniowanie poziomu dopasowania kwalifikacji i kompetencji uczniów i absolwentów technikum w ZSRCKU w Wojśławicach w w/wym. zawodzie do potrzeb rynku pracy
- ocena szkoły w zakresie posiadanej bazy dydaktycznej w pracowniach specjalistycznych i warsztatach szkolnych oraz określenie jej potrzeb w zakresie doposażenia
- analiza działań szkoły w kontekście potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz polityki edukacyjnej regionu.

2. Krótki opis szkoły – dane liczbowe

- Liczba zatrudnionych nauczycieli i ich kwalifikacje: 31 nauczycieli, w tym 10 nauczycieli kształcenia zawodowego (7K/3M), w tym 3 nauczycieli w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (3K).
- Liczba uczniów w szkole: Liczba uczniów w szkole: 159 uczniów, w tym 71 uczniów technikum (29K/42M), w tym 33 uczniów (25K/8M) w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.
- Szkoła współpracuje z licznymi podmiotami z otoczenia gospodarczego, są to m.in.: Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu, Akademia Kelnerska Grzegorza Górnika, Klaster Gastronomiczny, Polska Ekologia, Stalgast, Fundacja Młodzieżowej Przedsiębiorczości, Lawendowe Termy, Restauracja Hades, „Restauracja w kamienicy”, GS Szadek, Beata Wróblewska - Centrum Organizacji Imprez, Restauracja Staropolska.
- Szkoła realizuje zajęcia dydaktyczno-wyrównawcze i rozwijające dla uczniów, ale sposób i możliwości ich realizacji sprawiają, że uczniowie niezbyt chętnie w nich uczestniczą.
- W czasie pandemii Covid-19 zajęcia odbywały się głównie zdalnie, co negatywnie odbiło się na kształtowaniu praktycznych kompetencji zawodowych uczniów.
- Nauczyciele w szkole uzupełniają i podnoszą swoje kwalifikacje na kursach i szkoleniach, ale pomimo to poziom swoich kwalifikacji określają, jako niewystarczający.

3. Informacje o efektach wdrażania projektów EFS realizowanych w szkole

- W latach 2018- 2020 szkoła realizowała 2 projekty EFS „A nuż widelec...” oraz „W pole z GPS-em”, dzięki którym zostały doposażone pracownie kształcenia zawodowego w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych, technik rolnik, technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki, a także wzrosły kompetencje i kwalifikacje nauczycieli i uczniów w w/w zawodach.

Główne rezultaty:

A. 20 uczniów uczestniczyło w stażach u pracodawców

B. 20 uczniów podniosło swoje kwalifikacje przez udział w pozaszkolnych formach kształcenia oraz kompetencje na specjalistycznych kursach branżowych

C. Szkoła będzie wykorzystuje wyposażenie zakupione dzięki EFS np. piec konwekcyjno-parowy, trzony kuchenne, lodówki, ekspres do kawy, meble, komputery wraz z oprogramowaniem branżowym, drobne wyposażenie gastronomiczne itd.

D. nauczycieli kształcenia zawodowego uzyskało kwalifikacje/kompetencje po opuszczeniu programu.

- Szkoła uczestniczy w programie Erasmus+, w ramach którego uczniowie i kadra pedagogiczna podnoszą swoje kompetencje w zagranicznych stażach zawodowych (Hiszpania, Włochy, Portugalia). Wzrost kompetencji został potwierdzony dokumentami Europass Mobilność/ECVET.

Działania prowadzone w projektach były zgodne z zasadą równości szans i niedyskryminacji, w tym równości płci i dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasadą zrównoważonego rozwoju.

4. Grupy poddane badaniom

- 3 nauczycieli kształcenia zawodowego w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (3K)
- 33 uczniów (25K/8M) w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych; badaniem objęto wszystkich uczniów, ale przewidujemy, że w projekcie weźmie mniejsza liczba uczniów ze względu na spadkową tendencję demograficzną, którą wykazała *Analiza sytuacji szkolnictwa zawodowego w woj. łódzkim*.
- 5 pracodawców (3M/2K)

Osoby poddane badaniom pochodzą z woj. łódzkiego, z powiatu zduńskowolskiego i powiatów ościennych. Wśród osób poddanych badaniom nie ma osób z niepełnosprawnościami. 50% badanych uczniów znajduje się w gorszym położeniu – trudności materialne rodzin i z dojazdem do szkoły.

5. Narzędzia badawcze

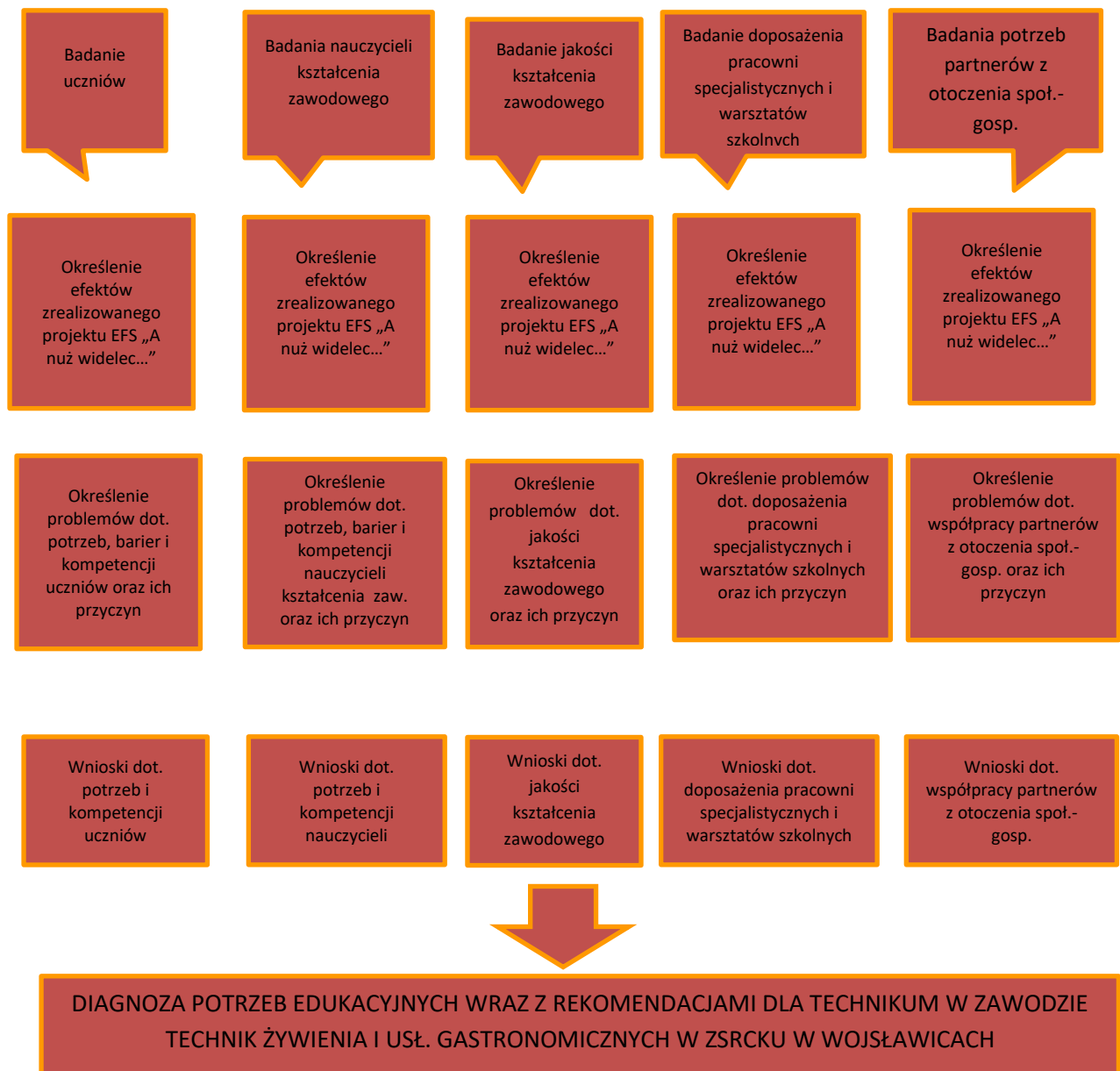
- kwestionariusz wywiadu dla ucznia, nauczyciela i dyrekcji
- wywiad telefoniczny z pracodawcami
- analiza środków trwałych w ZSRCKU w Wojsławicach na podstawie spisu inwentarzowego oraz oceny ich stanu technicznego
- analiza wyników egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w technikum w ZSRCKU w Wojsławicach w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w latach 2019 – 2021.
- analiza wyników ewaluacji wewnętrznej.

6. Schemat realizacji diagnozy w technikum w ZSRCKU w Wojsławicach zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Zespół ds. ewaluacji w ZSRCKU w Wojsławicach przeprowadził całościową i wielowymiarową diagnozę potrzeb i problemów w zakresie edukacji zawodowej w technikum w ZSRCKU w Wojsławicach w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, która obejmowała:

- zdefiniowanie i zdiagnozowanie obszaru, który poddany został analizie (w tym wypadku zdecydowano się na szerokie potraktowanie obszaru diagnozy obejmującego nie tylko uczniów i nauczycieli w ZSRCKU w Wojsławicach, ale również doposażenie pracowni, ich otoczenie, czyli pracodawców i instytucje rynku pracy)

- zbieranie danych rzucających nowe światło na problemy występujące w diagnozowanym obszarze (w ramach projektu zbierano dane zastane, jak i przeprowadzono szereg badań ilościowych i jakościowych)
- analiza danych zebranych w badaniach
- identyfikacja problemów, które mogą obejmować potrzeby edukacyjne (w identyfikację przyczyn i wielostronną analizę problemów zostali włączeni na zasadzie partnerstwa lokalni przedsiębiorcy)
- ustalenie ważności hierarchii problemów i potrzeb edukacyjnych
- proponowanie możliwych rozwiązań.



7. Kluczowe problemy w kontekście grup docelowych wpisujących się w obszary tematyczne wskazane dla konkursu oraz ich przyczyny

Uczniowie:

Niezadawalający poziom kompetencji zawodowych uczniów oraz niesatysfakcjonujące wyniki nauczania przedmiotów zawodowych. Uczniowie technikum w zawodzie technik żywienia

i usług gastronomicznych w ZSRCKU w Wojśławicach osiągają niezadowolający wynik z egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe. W 2019r. sesja zimowa, kwalifikacja T.15 – 86%, 2019 sesja letnia kwalifikacja T.15 - 0% (poprawa egzaminu), 2020 sesja zimowa, kwalifikacja T.15 - 0% (poprawa), 2020 r. sesja letnia, kwalifikacja TG.07 - 100 %, w 2021 r. wynik egzaminu zawodowego dla kwalifikacji TG.16 - 50,00%. Są to wyniki niesatysfakcjonujące zarówno uczniów, jak i nauczycieli.

Z kolei badanie pracodawców wykazało, że prawie 40% spośród nich jest niezadowolonych z przygotowania zawodowego absolwentów do pracy. Analiza nie wykazała barier ze względu na płeć i niepełnosprawność. Analiza wykazała, że w szkole występują uczniowie w gorszym położeniu ze względu na sytuację materialną rodzin, odległość od szkoły i kłopoty z dojazdem.

Przyczyny: niewystarczająca motywacja, zbyt dużo materiału do opanowania, mało angażujące uczniów metody nauczania, szkolenie praktyczne prowadzone w warunkach, które nie odpowiadają realiom gospodarczym, zwłaszcza w okresie pandemii (nauczanie prowadzone głównie zdalnie), zbyt mała współpraca nauczycieli z otoczeniem gospodarczym, niewystarczający poziom wykorzystania nowoczesnych technologii w procesie nauczania, w ofercie dydaktycznej technikum w ZSRCKU w Wojśławicach jest zbyt mało zajęć pozalekcyjnych, które pozwalałyby na poszerzanie wiedzy zdobytej na przedmiotach zawodowych i miały formę dodatkowych ćwiczeń praktycznych z wykorzystaniem nowoczesnej bazy, adekwatnej dla rzeczywistych warunków pracy. Większość uczniów mieszka daleko od szkoły i jest uzależniona od komunikacji publicznej, co stanowi poważną barierę, jeśli chodzi o ich uczestnictwo w zajęciach pozalekcyjnych. Niektórym uczniom brakuje środków finansowych na pokrycie wydatków związanych z edukacją (niskie dochody rodziny, wielodzietność, niepełne rodziny).

Nauczyciele:

- Badania wykazały także niski poziom znajomości języka obcego zawodowego u nauczycieli, co negatywnie wpływa na wyszukiwanie i przekazywanie uczniom informacji zawodowych pochodzących z obcojęzycznych źródeł. Nauczyciele uczestniczyli w kursie języka angielskiego w ramach projektu RPOWŁ „A nuż widelec...” jednak odczuwają nadal deficyt kompetencji językowych (kurs realizowany był w niewystarczającym wymiarze godzin). Odczuwany jest nadal przez nauczycieli deficyt kompetencji zawodowych, zwłaszcza w zakresie TIK (wykorzystanie specjalistycznego oprogramowania branżowego w dydaktyce) - 100% nauczycieli przedmiotów zawodowych. Oprogramowania branżowe wraz ze szkoleniami z projektu „A nuż widelec...” zakupione były przed pandemią i w czasie pandemii były wykorzystywane w ograniczonym zakresie. 100% nauczycieli odczuwa potrzebę ponownego szkolenia. Nauczyciele zatrudnieni w technikum w ZSRCKU w Wojśławicach, choć posiadają kompetencje w zakresie nauczanych przedmiotów, to uważają, że są one jednak niewystarczające, jeśli chodzi o carving, barista – chcieliby zostać przeszkoleni w tym zakresie. Analiza nie wykazała barier ze względu na płeć i niepełnosprawność.

Przyczyny: Większość nauczycieli swoje kompetencje zdobyła wiele lat temu, uzupełniła je w ramach projektu „A nuż widelec...” (studia podyplomowe), jednak pandemia a także szybki postęp w dziedzinie gastronomii spowodowały, że odczuwają potrzebę dalszego doskonalenia.

Doposażenie pracowni

W wyniku projektu „A nuż widelec...” doposażono warsztaty szkolne, pracownię planowania żywienia i produkcji gastronomicznej oraz pracownię obsługi gości. W warsztatach szkolnych brakuje jednak niektórych urządzeń przewidzianych w podstawie programowej, co wykazała analiza spisu inwentarzowego, ocena stanu technicznego wyposażenia oraz opinie nauczycieli i uczniów w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych np. schładzarko-zamrażarka szokowa, miksery, blendery, salamander. W pracowni planowania żywienia i produkcji gastronomicznej zakupiono komputery wraz z oprogramowaniem branżowym do planowania diet, jednak na rynku pojawiły się już nowe, stosowane przez praktyków. Dlatego oprogramowanie należy uzupełnić. Określono wykaz posiadanych środków rzeczowych na podstawie spisu z inwentarza z r. 2020 – załącznik 1

Pracownia obsługi gości (doposażona z projektu „A nuż widelec...” nie jest wystarczającą bazą dydaktyczną, gdy klasy dzielone są na grupy - powierzchnia nie pozwala na prowadzenie zajęć zgodnie z podstawą programową.

Planowane zakupy do pracowni obsługi gości: bar- regał, pomocnik kelnerski, stoły i krzesła, wózki kelnerskie, ekspres do kawy, wózek do flambiowania, kasa fiskalna, laptop, rzutnik, ekran, drobny sprzęt kelnerski, barmański, baristyczny, zastawa stołowa, bielizna stołowa.

Przyczyny: brak środków finansowych na zakup nowoczesnego wyposażenia do nowej pracowni obsługi gości i doposażenie istniejącej, zużywanie sprzętu, rozwój nowych technologii.

Nowa pracownia powinna być wyposażona zgodnie z podstawą programową dla zawodu i byłaby wykorzystywana przez uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Otoczenie społeczno- gospodarcze

- Niedostateczna współpraca szkoły z otoczeniem społeczno-gospodarczym i zbyt mały kontakt uczniów z realnymi warunkami pracy.
- Możliwość sprawdzenia się na rzeczywistym stanowisku pracy mają wszyscy uczniowie technikum w czasie praktyk zawodowych, natomiast podczas zajęć praktycznych - już niekoniecznie.

Przyczyny: Współpraca w tym zakresie napotyka liczne bariery. Obserwujemy ostatnio, że coraz trudniej jest nam znaleźć pracodawców chętnych do przyjmowania praktykantów, a praktyki nie zawsze odbywają się zgodnie z programem. Zdarza się, że musimy się godzić na praktyki nie do końca zgodne z programem, bo inaczej pracodawcy nie przyjęliby uczniów. Nasza współpraca z lokalnymi pracodawcami nie jest mocno rozwinięta. Z jednej strony, sądzimy, że pracodawcy w większości nie są zainteresowani współdziałaniem ze szkołami.

Z drugiej strony, przyznajemy, że nasza inicjatywa w nawiązywaniu tego typu kontaktów jest niewystarczająca. Wskazują na to wyniki badania pracodawców – w opinii respondentów, brak chęci współpracy ze strony szkół jest drugim pod względem częstości występowania powodem niepodejmowania wspólnych działań. Ponadto, uważają oni, że szkoła przejawia zbyt wygórowane oczekiwania, zapominając o tym, że działaniami przedsiębiorców kieruje racjonalna kalkulacja zysków i strat, która wyznacza obszary podejmowanych przez nich działań.

8. Wnioski z analizy problemów

- **Potrzeba wsparcia uczniów w zdobywaniu kompetencji zawodowych oraz poprawa wyników nauczania w kształceniu zawodowym w technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w ZSRCKU w Wojsławicach.**

20 uczniów technikum żywienia i usług gastronomicznych deklaruje w badaniu chęć uczestniczenia w dodatkowych kursach. Uczniowie technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych chcieliby uczestniczyć w kursach **barista (5 osób – 3K/2M), barmańskim (10 – 8K/2M), carvingu (5 osób – 3K/2M) i kelnerskim (10 osób – 8K/2M).**

5 uczniów (3K/2M) badanych uczniów w w/wym. zawodzie deklaruje także chęć uczestniczenia w stażach u pracodawców, co pozwoli im na zdobycie doświadczenia zawodowego oraz skonfrontowanie zdobytej w szkole wiedzy i umiejętności z rzeczywistymi warunkami pracy.

Nauczyciele technikum w ZSRCKU w Wojsławicach (100 %), są świadomi wagi kompetencji, jakie mogą zdobyć uczniowie na kursach i szkoleniach oraz tego, że kompetencje takie dają uczniom szansę szybszego awansu zawodowego i lepszej, bo konkurencyjnej pozycji w rywalizacji o miejsce pracy.

Potrzeby te potwierdzają wnioski i rekomendacje zawarte w *Analizie sytuacji szkolnictwa zawodowego w woj. łódzkim*, z których wynika, że podnoszenie kompetencji i kwalifikacji zawodowych uczniów szkół i placówek kształcenia zawodowego, w tym nabywanie twardych umiejętności technicznych jest ważnym aspektem kształcenia zawodowego. Na braki w tym obszarze wskazuje wysokie zapotrzebowanie, zgłaszane przez 87% placówek. Jedną z form wsparcia w tym zakresie jest organizowanie staży i praktyk zawodowych we współpracy z pracodawcami.

- **Potrzeba podniesienia kompetencji zawodowych, językowych oraz w zakresie TIK , nauczycieli kształcenia zawodowego uczących w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych**

Nauczyciele chcieliby podnieść swoje kompetencje zawodowe, by skuteczniej przygotowywać uczniów do wejścia na rynek pracy i do uzyskania kwalifikacji zawodowych (poprawa zdawalności egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe). Jako najlepszy sposób podniesienia swoich kompetencji wskazują kursy zawodowe. Chcieliby ukończyć kurs carvingu i baristy.

Wszyscy nauczyciele deklarują chęć korzystania w procesie dydaktycznym z oprogramowania branżowego, zakupionego przed pandemią w ramach projektu „ A nuż widelec... „.Chcieliby uczestniczyć w szkoleniu, które odświeży ich umiejętności.

W opinii nauczycieli na temat przydatności języka angielskiego branżowego, 100% badanych (w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (3K) odczuwa deficyt takich kompetencji „pomimo uczestniczenia w kursie językowym w projekcie (zbyt mała ilość godzin) „A nuż widelec...”(zbyt mała ilość godzin) i chcieliby poprawić swoje umiejętności w tym zakresie. Język angielski branżowy uważają za przydatny w poszukiwaniu i analizowaniu anglojęzycznych informacji zawodowych w Internecie, a także podczas poszukiwania partnerów zagranicznych dla szkoły i wyjazdów studyjnych za granicę. Kompetencje językowe pozwolą na przygotowanie bardziej interesujących i wartościowych zajęć dla uczniów-

Potrzeby nauczycieli w ZSRCKU w Wojślawicach są potwierdzeniem danych uzyskanych przez autorów *Analizy sytuacji szkolnictwa zawodowego w woj. łódzkim*. Najwięcej, bo aż 64% z nich wskazało na potrzebę szkoleń branżowych podnoszących kwalifikacje, wiele szkół wskazało także na dokończanie w zakresie stosowania nowoczesnych technologii informatycznych w nauczaniu zawodu (56%) oraz szkolenia w zakresie innowacyjnych metod nauczania zawodowego (50%). Nauczyciele w woj. łódzkim widzą także potrzeby doskonalenia w zakresie stosowania nowoczesnych technologii (23%), kursów językowych oraz w zakresie TIK (26%).

- **Konieczność wyposażenia i doposażenia pracowni zawodowych w nowoczesne środki dydaktyczne**

Unowocześnianie sprzętu, za pomocą którego realizowane jest kształcenie zawodowe, aktualizowanie kompetencji nauczycieli oraz wdrażanie innowacyjnych metod nauczania stanowią czynniki kluczowe nie tylko dla podnoszenia jakości kształcenia zawodowego, ale nawet dla utrzymania jej na dotychczasowym poziomie - tak twierdzi 100 % nauczycieli i 80% uczniów w w/w zawodzie. Uczniowie i nauczyciele chcieliby także korzystać z nowoczesnie wyposażonych pracowni dla ich zawodu: technik żywienia i usług gastronomicznych. Widzą konieczność- uruchomienia drugiej pracowni obsługi gości oraz doposażenia warsztatów szkolnych i pracowni planowania żywienia .

Wykaz elementów wyposażenia w/w pracowni – załącznik2

Sytuacja ta potwierdza dane zamieszczone w *Analizie sytuacji szkolnictwa zawodowego w woj. łódzkim*. Na konieczność modernizacji lub doposażenia pracowni wskazuje blisko 80% szkół. Ocena ta wynika z wysokiego stopnia zużycia istniejącego sprzętu, konieczności dostosowywania pracowni do nowych kierunków kształcenia, dostosowywania wyposażenia pracowni do technologii wykorzystywanych na stanowiskach pracy w przedsiębiorstwach w celu odtworzenia w pracowniach naturalnych warunków miejsca pracy oraz dostosowywania pracowni pod kątem nowych wymogów dotyczących podstawy programowej i egzaminowania w zakresie kwalifikacji zawodowych.

- **Konieczność poszerzenia zakresu wykorzystania innowacyjnych metod nauczania w technikum w ZSRCKU, w tym wykorzystania komputera jako narzędzia pracy.**

Dobra szkoła to szkoła nieustannie poszukująca innowacyjnych, atrakcyjnych i skutecznych metod nauczania pomagających w kreowaniu przyciągających uczniowską uwagę sytuacji dydaktycznych. Trzeba pamiętać, że współczesna młodzież wręcz otoczona jest różnymi urządzeniami związanymi z nowymi technologiami, stąd też wykorzystywanie, przez nauczycieli różnych przedmiotów zawodowych, technologii informatycznych przynosi bardzo dobre efekty dydaktyczne. Technologie te umożliwiają stosowanie metody projektów, stymulującej samodzielłą pracę ucznia. Trzeba

podkreślić, że współczesna szkoła powinna przygotowywać swoich uczniów do samodzielnego rozwiązywania problemów, a takiego zadania nie jest w stanie wykonać placówka ograniczająca się do wykładowego, schematycznego przekazu wiedzy. Nauczyciele zwracają uwagę na trudności stosowania autorskich metod i innowacyjnych narzędzi w pracy z uczniami, m.in. z uwagi na dużą liczbę uczniów, ale i, przede wszystkim, ze względu na brak specjalistycznego oprogramowania niezbędnego w nauczaniu przedmiotów zawodowych w w/w zawodach. Jest to tym bardziej ważne, że cały czas działamy w realiach pandemii.

- **Konieczność szerszej współpracy technikum w ZSRCKU w Wojsławicach w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych z partnerami z otoczenia społeczno-gospodarczego (pracodawcami i instytucjami rynku pracy).**

Zakorzenie ponadgimnazjalnej szkoły zawodowej w jej gospodarczym otoczeniu to najlepsza gwarancja możliwej do uzyskania zgodności kształcenia zawodowego z potrzebami rynku pracy. Zakres i jakość współpracy zależy od wszystkich wchodzących w nią partnerów, trzeba jednak podkreślić, że stroną wiodącą winna być zawsze szkoła. Takie współdziałanie wzmacnia potencjał jakościowy szkoły oraz jej pozycję na rynku edukacyjnym. Jest również jednym z najważniejszych czynników wspierających zatrudnienie absolwentów ponadgimnazjalnych szkół zawodowych. Ogromne znaczenie dla sprawnego funkcjonowania lokalnego rynku pracy ma również podejmowanie wspólnych inicjatyw przez wszystkich jego kluczowych aktorów – pracodawców, ponadgimnazjalne szkoły zawodowe oraz instytucje rynku pracy. Pozwala to na wymianę informacji o działalności poszczególnych podmiotów oraz koordynację podejmowanych przez nie działań i realizowanych przedsięwzięć. Ponadto wyniki zamieszczone w *Analizie sytuacji szkolnictwa zawodowego w woj. łódzkim* wykazały wzrost zapotrzebowania pracodawców na pracowników, co jest atutem szkoły zawodowej współpracującej z pracodawcami (łatwość w zdobyciu pracy po ukończeniu szkoły dzięki współpracy szkół z pracodawcami).

Wykaz załączników:

- *Załącznik 1* - Lista posiadanego sprzętu, wyposażenia pracowni i warsztatów dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych
- *Załącznik 2* - Zapotrzebowanie w zakresie wyposażenia pracowni obsługi gości dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych oraz doposażenia warsztatów szkolnych i pracowni planowania żywienia i produkcji gastronomicznej dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych