

Diagnoza zapotrzebowania szkoły i uczniów w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich /ZSGH/ w Wiśle:

na kursy i praktyki zawodowe kształtujące i rozwijające u uczniów kompetencje i kwalifikacje zawodowe potrzebne na rynku pracy. Formy wsparcia kierowane przede wszystkim do uczniów pozwolą na dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy.

ZSGH w Wiśle przeprowadził w 2015 roku wnikliwą diagnozę potrzeb Technikum w ZSGH w Wiśle wśród nauczycieli, uczniów i rodziców. Diagnoza potrzeb została sporządzona na podstawie wywiadów, ankiet wśród nauczycieli, uczniów i ich rodziców. Wyniki analizy pozwoliły na sformułowanie następujących problemów:

1. Uczniów z rodzin o niskim statusie ekonomicznym nie stać na finansowanie dodatkowych kursów zawodowych podnoszących specjalistyczne umiejętności i kwalifikacje zawodowe.
2. Brak w szkole środków finansowych na organizację dodatkowych kursów rozwijających umiejętności i kwalifikacje zawodowe.
3. Oferta edukacyjna szkoły nie umożliwia zdobywania dodatkowych, specjalistycznych kwalifikacji zwiększających szanse uczniów na rynku pracy.
3. Uczniowie mają problemy z określeniem własnej wizji przyszłości zawodowej i edukacyjnej.
4. Niedoposażone zaplecze dydaktyczne placówki.

Z uwagi na powyższe problemy szkoła przygotowała projekt, który jest odpowiedzią na zdiagnozowane potrzeby szkoły, uczniów i nauczycieli ponieważ są oparte na rzetelnie przeprowadzonej diagnozie sytuacji. Dodatkowo, w sposób trwały przyczynią się do zmian w funkcjonowaniu Technikum, ponieważ zapoczątkują, kontynuowane też po zakończeniu realizacji projektu, zmiany w pracy Technikum poprzez wprowadzenie nowych elementów nauczania w procesie dydaktycznym oraz wprowadzeniem doradztwa edukacyjno – zawodowego dla uczniów do oferty edukacyjnej.


Grupę docelową stanowi 60 uczniów klas trzecich (ok. 21% wszystkich uczniów Technikum), uczęszczających do Technikum wchodzącego w skład ZSGH w Wiśle. Wybór grupy docelowej został podyktowany potrzebami i zainteresowaniami uczniów ukierunkowanych na rozwój kompetencji zawodowych. Wnioskodawca kierując się zasadą równości szans, chcąc jednocześnie umożliwić proces rekrutacji, przewiduje 18% udział chłopców i 82% udział dziewcząt w projekcie. Wsparcie udzielone w formie wymienionych działań, przyczyni się do poprawy warunków edukacyjnych uczniów, uatrakcyjni usługi edukacyjne oferowane przez placówkę, co wzmocni harmonijny rozwój regionu. Liczba 60 uczestników projektu została określona na podstawie wstępnych deklaracji uczestnictwa w projekcie.

Wnioskodawca przeprowadził szczegółową analizę potrzeb, barier i oczekiwań uczniów będących uczestnikami projektu na podstawie wywiadów i badań ankietowych, wyników nauczania.

Z analizy jasno wynika, że uczniowie wykazują potrzebę udziału w dodatkowych kursach zawodowych. Najczęściej wybieranymi kursami były: kurs cukierniczy (26 osób), baristyczny (33 osoby), barmański (27 osób), sommeliarski (37 osób), kelnerski (11 osób), manager restauracji (36 osób) oraz praktyki zawodowe u pracodawców (32 osoby). Szkoła z powodów finansowych nie jest w stanie zorganizować bezpłatnych dodatkowych kursów i szkoleń zawodowych oraz odpowiednio doposażyć zaplecza dydaktycznego. Natomiast rodzice uczniów nie są w stanie sfinansować tych zajęć we własnym zakresie. Wsparcie finansowe ze środków unijnych umożliwi realizację zadań projektowych, z których skorzystają przede wszystkim uczniowie. Realizacja projektu będzie odpowiedzią na oczekiwania uczniów.

Projekt zakłada również doskonalenie umiejętności i kompetencji zawodowych nauczycieli (12 osób), na czym skorzystają zarówno nauczyciele jak i uczniowie.

Młodzież poprzez udział w projekcie uzyska dodatkowe umiejętności praktyczne przydatne na rynku pracy, które są poszukiwane przez pracodawców. W wielu przypadkach te dodatkowe kwalifikacje zdobyte przez uczestników form kursowych mogą być impulsem do założenia własnej działalności gospodarczej i przyszłej pracy na własny rachunek. Staże/praktyki zawodowe realizowane w ramach projektów pozwalają uczniom na zapoznanie się z funkcjonowaniem przedsiębiorstw od strony praktycznej w znacznie szerszym zakresie niż jest to realizowane w ramach obowiązkowych szkolnych praktyk zawodowych. Zajęcia prowadzone w ramach projektów niewątpliwie przyczynią się do podniesienia atrakcyjności i jakości kształcenia zawodowego. Młodzież uczestnicząca w projektach po ukończeniu szkoły dysponować będzie oprócz świadectwa szkolnego także dodatkowymi praktycznymi umiejętnościami.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich
w Wile

Beata Iwaniuk