

Nadzór pedagogiczny
System Ewaluacji Oświaty



RAPORT Z EWALUACJI PROBLEMOWEJ

Centrum Kształcenia Praktycznego
Kołobrzeg

Kuratorium Oświaty w Szczecinie

Wstęp

Prezentowany raport sporządzono na podstawie zebranych i przeanalizowanych w procesie ewaluacji zewnętrznej informacji na temat wartości działań podejmowanych przez szkołę/placówkę w zakresie wymagań:

1. Uczniowie nabywają wiadomości i umiejętności określone w podstawie programowej
2. Uczniowie są aktywni
3. Szkoła lub placówka współpracuje ze środowiskiem lokalnym na rzecz wzajemnego rozwoju

Wyniki badania stanowią podstawę do podejmowania decyzji skierowanych na zapewnienie wysokiej jakości organizacji procesów kształcenia, wychowania i opieki prowadzonych w szkole lub placówce oraz ich efektów.

Opis metodologii

Badanie zostało zrealizowane w dniach 19-02-2019 - 22-02-2019 przez zespół wizytatorów ds. ewaluacji, w skład którego weszli: Joanna Buczkowska, Dariusz Białomyzy, Katarzyna Dajczak. Badaniem objęto:

- 24 uczniów (ankieta i wywiad grupowy),
- 6 nauczycieli (ankieta i wywiad grupowy).

Przeprowadzono wywiad indywidualny z dyrektorem placówki, grupowy z przedstawicielami samorządu lokalnego i partnerów szkoły, a także obserwacje lekcji i analizę dokumentacji. Na podstawie zebranych danych został sporządzony raport, który obejmuje podstawowe obszary działania placówki.

Informacje o szkole/placówce

Nazwa placówki	Centrum Kształcenia Praktycznego
Patron	
Typ placówki	Centrum Kształcenia Praktycznego
Miejscowość	Kołobrzeg
Ulica	Katedralna
Numer	12
Kod pocztowy	78-100
Urząd pocztowy	Kołobrzeg
Telefon	0943545561
Fax	0943522905
Www	
Regon	33048987600000
Publiczność	publiczna
Kategoria uczniów	Bez kategorii
Charakter	brak specyfiki
Uczniowie, wychow., słuchacze	40
Oddziały	5
Nauczyciele pełnozatrudnieni	6.00
Nauczyciele niepełnozatr. (stos.pracy)	1.00
Nauczyciele niepełnozatr. (w etatach)	0.50
Średnia liczba uczących się w oddziale	8
Liczba uczniów przypadających na jednego pełnozatrudnionego nauczyciela	6.67
Województwo	ZACHODNIOPOMORSKIE
Powiat	kołobrzegi
Gmina	Kołobrzeg
Typ gminy	gmina miejska

Centrum Kształcenia Praktycznego jest jednostką organizacyjnie podległą Zespołowi Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu. Organem prowadzącym jest Starostwo Powiatowe Kołobrzeg. Centrum Kształcenia Praktycznego stanowi bazę szkoleniową w zakresie praktycznej nauki w zawodach technika: hotelarstwa, obsługi turystycznej, żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz, cukiernik, kelner, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej. CKP posiada atrakcyjną bazę noclegową (85 miejsc noclegowych na poziomie 3 – gwiazdkowego hotelu) stanowiącą miejsce kształcenia praktycznego w zawodach hotelarskich. W skład bazy szkoleniowej CKP w ZSE-H wchodzi: dwie pracownie - sale konferencyjne wyposażone w profesjonalny sprzęt audiowizualny, trzy pracownie gastronomiczne, dwie pracownie obsługi konsumenta, pracownia cukiernicza, pracownie hotelarskie - jednostki mieszkalne, pracownia hotelarska - recepcja, pracownia obsługi klienta - hotelowe biuro usług, pracownia językowa, pracownia informatyczna.

Obraz pracy szkoły/placówki

Centrum Kształcenia Praktycznego w Zespole Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu współpracuje z ponad 20 placówkami z całej Polski, które przysyłają na praktyki zawodowe uczniów w okresie całego roku, zajmuje się również organizowaniem:

- zajęć praktycznych dla uczniów zasadniczej szkoły zawodowej i branżowej szkoły I stopnia w Kołobrzegu,
- egzaminów potwierdzających kwalifikacje (w ramach współpracy z OKE Poznań),
- kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych: kwalifikacyjnych kursów zawodowych, kursów kompetencji ogólnych, kursów umiejętności zawodowych i innych form kursowych zgodnie z zapotrzebowaniem przedsiębiorców branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej
- doskonalenia nauczycieli przedmiotów zawodowych gastronomicznych, hotelarskich i turystycznych w formie różnych szkoleń z zakresu: rozwiązywania zadań egzaminacyjnych, tematyki związanej z Olimpiadą Wiedzy Hotelarskiej,
- konferencji branżowych dla nauczycieli przedmiotów hotelarskich, dotyczących problematyki kształcenia i zatrudniania osób niepełnosprawnych.
- innych form kształcenia - warsztatów i kursów pozwalających na podniesienie i zdobycie umiejętności i kwalifikacji zawodowych osób dorosłych zgodnie z potrzebami rynku pracy w tym osób bezrobotnych,

Centrum Kształcenia Praktycznego jest jednostką wdrażającą modułowe programy kształcenia zawodowego, a jako członek Izby Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego, członek Regionalnego Stowarzyszenia Turystyczno – Uzdrawiskowego objęte jest patronatem akademickim Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy. Placówka bierze także udział w realizacji projektów Unii Europejskiej w ramach programów Interreg, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020. Centrum Kształcenia Praktycznego wykorzystuje nowoczesną bazę dydaktyczną do organizacji doskonalenia umiejętności zawodowych nauczycieli poprzez szkolenia tematyczne i branżowe oraz współdziała z MOPS- em i PUP w zakresie różnych form doskonalenia dla bezrobotnych z regionu kołobrzesckiego. Placówka ściśle współpracuje z branżą gastronomiczną i hotelarską w zakresie organizacji różnego rodzaju kursów i szkoleń, podczas których prowadzącymi trenerami są doradcy kulinarni międzynarodowych firm *Chefs Culinar* i *Unilever*. Współpracuje także z lokalnym biznesem tj. zakładami pracy ośrodkami sanatoryjno – wypoczynkowymi, hotelami. Ważnym punktem działalności jest doskonalenie zawodowe nauczycieli przedmiotów hotelarsko – gastronomiczno – turystycznych. Kilka razy w roku organizowane są warsztaty w zakresie rozwiązywania zadań egzaminacyjnych dla nauczycieli sektora HOGATUR. Placówka aranżuje również konferencje branżowe dla nauczycieli przedmiotów hotelarskich, prowadzi doskonalenie zawodowe kadry hotelarsko – gastronomicznej zatrudnionej w zakładach regionu zachodniopomorskiego i organizuje konferencje dla dyrektorów szkół gastronomicznych, hotelarskich i turystycznych.

Inicjatywy podejmowane przez młodzież wpływają na rozwój postaw uczniowskich, nabywanie nowych kompetencji oraz wzrost umiejętności, integrują i budują poczucie przynależności do grupy oraz odpowiedzialności za wizerunek placówki w środowisku lokalnym. CKP w sposób celowy podejmuje adekwatne do potrzeb lokalnego środowiska i własnych działania przyczyniające się do wzajemnego rozwoju szkoły

i środowiska oraz rozwoju uczniów. Poprzez współpracę z instytucjami lokalnymi aktywizuje uczniów do działania na rzecz środowiska, zapewnia warunki do realizacji podstawy programowej, w tym do wyposażania uczniów w praktyczne umiejętności zawodowe, co przekłada się na wysokie wyniki części praktycznej egzaminów zawodowych - zdawalność egzaminów praktycznych na poziomie 100% w zawodach cukiernik, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej i kucharz oraz wysokie osiągnięcia uczniów w konkursach regionalnych i ogólnopolskich, m.in. uzyskanie:

- I miejsca i tytułu Mistrza Wiedzy Hotelarskiej w etapie centralnym X Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej (2018 r.),
- III i IV miejsca w etapie centralnym IX Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej (2017 r.),
- V miejsce w II edycji programu TVP 2, *"Bake off ale ciacho"* (marzec 2017),
- I oraz II miejsce w etapie okręgowym XI Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej (2019 r.),
- I miejsca w konkursie ARR *"POLSKI DRÓB - kulinarne pyszności wysokiej jakości"* (2016 r.),
- I miejsca w konkursie gastronomicznym w ramach targów GASTRO-HOTEL (2017 r.),
- II miejsca w konkursie kulinarnym *"Dania z restauracji BARKA w nowej odsłonie"* (2018 r.),
- I miejsce w konkursie ARR *"Potrawy z ryb"* (2016 r.),
- I miejsce - Mistrz Lubuskich smaków (2016 r.),
- tytułu Kreatora w Ogólnopolskim konkursie *"Młody Kreator Sztuki kulinarnej"* (2017 r.),
- II miejsca w IV Edycji Rejonowego Etapu Ogólnopolskiej Olimpiady Promocji Zdrowego Stylu Życia (2017 r.),
- II miejsca w etapie rejonowym XXVI Ogólnopolskiej Olimpiady Zdrowego Stylu Życia PCK (2018 r.),
- II miejsca w etapie rejonowym Olimpiady Wiedzy o HIV i AIDS (2017 r.),
- wyróżnienia w konkursie *"Poszukiwacz smaków"* (2017 r.),
- wyróżnienia w międzyszkolnym konkursie *"Najlepszy w zawodzie CUKIERNIK"* (2016 r.),
- wyróżnienia w VII Wojewódzkim Konkursie Sztuki Kulinarnej 2016 *"Smaki morza"* (2016 r.).

Uczniowie CKP aktywnie włączają się w obsługę cateringową i recepcyjną cyklicznych i doraźnych imprez na rzecz środowiska lokalnego takich jak: Koniki Kołobrzeskie, Wigilia Wsi Polskiej, Wigilia przy Ratuszu dla mieszkańców Kołobrzegu, Dzień Strażaka, Seniorada w ramach współpracy z Uniwersytetem Trzeciego Wieku, Światowy Dzień Serca, Światowy Festiwal Morsowania, Wiosenna Giełda Gastronomiczna, Targi GASTRO-HOTEL, Dzień Kobiet na rzecz Stowarzyszenia Amazonek, Spotkania dla kombatanów z okazji Wyzwolenia Kołobrzegu, Bożonarodzeniowy i Wielkanocny Kiermasz Świąteczny, Ogólnopolski Turniej Piłki Nożnej Księży 2019. Co roku również biorą udział w obsłudze Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.

Uczniowie CKP chętnie dzielą się swoją wiedzą i umiejętnościami z przedszkolakami biorąc udział w Świącie Czekolady, organizując pokazy *"Przedszkolny Master- Chef"*; uczniami szkół podstawowych promując zdrowe odżywianie w ramach programu *"Śniadanie jest OK."* i współtworząc konkursy międzyszkolne *"Żyj zdrowo- żyj kolorowo"*, jak i pensjonariuszami Domu Pomocy Społecznej we Włociborzu. Biorą udział również w akcjach charytatywnych, jak: WOŚP, zbiórka pieniędzy na hospicjum w Kołobrzegu, kiermasz świąteczny na rzecz wychowanków Rodzinnego Domu Dziecka pod Świerkiem w Białogardzie, Góra Grosza, zbiórka karmy na rzecz schroniska dla zwierząt w Kołobrzegu.

Wymaganie:

Uczniowie nabywają wiadomości i umiejętności określone w podstawie programowej

Obszar badania: W szkole lub placówce realizuje się podstawę programową z uwzględnieniem osiągnięć uczniów z poprzedniego etapu edukacyjnego. II/1

Nauczyciele realizują podstawę programową kształcenia w zawodzie z wykorzystaniem informacji o osiągnięciach uczniów z poprzedniego etapu edukacyjnego.

Placówka prowadzi diagnozy wstępne, analizę dokumentacji ucznia, pozyskuje informacje od rodziców i uczniów. Na tej podstawie nauczyciele dostosowują wymagania do indywidualnych potrzeb i możliwości uczniów, planują pracę podczas zajęć, w tym między innymi metody i formy pracy, dostosowanie zadań i czasu ich wykonania, odpowiednie motywowanie uczniów.

Podejmowane działania wpływają na wyrównanie szans edukacyjnych uczniów, zmotywowanie młodzieży do aktywnego udziału w zajęciach, rozwój kompetencji zawodowych i społecznych, co skutkuje pozytywnymi wynikami egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe oraz odnalezieniem się absolwentów na rynku pracy.

Obszar badania: Uczniowie nabywają wiadomości i umiejętności określone w podstawie programowej i wykorzystują je podczas wykonywania zadań i rozwiązywania problemów. II/2

Uczniowie nabywają wiadomości i umiejętności określone w podstawie programowej i wykorzystują je podczas wykonywania zadań i rozwiązywania problemów.

Działania nauczycieli wpływają na realizację celów kształcenia zawodowego mające przygotować uczniów do funkcjonowania w rzeczywistości zmieniającego się świata, w tym na nabywanie umiejętności określonych w efektach właściwych dla kwalifikacji danego zawodu, przestrzeganie zasad bhp i p.poż na zajęciach, wzmocnienie kompetencji kluczowych, personalnych i społecznych.

Nauczyciele stwarzają sytuacje umożliwiające praktyczne zastosowanie przez uczniów nabytych wiadomości i umiejętności. Uczniowie uczą się poprzez wykorzystywanie nabytej wiedzy i umiejętności w sytuacjach zadaniowych i przy rozwiązywaniu problemów, co stymuluje ich do indywidualnego rozwoju.

Obszar badania: Podstawa programowa jest realizowana z wykorzystaniem warunków i sposobów jej realizacji. II/3

Procesy edukacyjne są spójne z warunkami i sposobami realizacji podstawy programowej.

Nauczyciele realizują podstawę programową systematycznie wykorzystując takie jej elementy, jak: zalecane wyposażenie pracowni, dobór odpowiednich pomocy dydaktycznych, zapewnienie uczniowi ciągłości i kontynuacji w nabywaniu wiedzy przedmiotowej, rozwijanie zalecanych form aktywności (obserwowanie, doświadczanie, prezentowanie), indywidualizowanie pracy z uczniami z trudnościami w nauce, stosowanie warunków realizacji kształcenia w zawodzie.

W celu doskonalenia realizacji podstawy programowej zgodnie z zalecanymi warunkami i sposobami w placówce wprowadzono szereg zmian organizacyjnych, pracownie zostały wyposażone w odpowiedni sprzęt i urządzenia oraz przystosowane do nowych wymagań egzaminacyjnych. Dostosowano programy nauczania i plany pracy dydaktycznej do nowych podstaw programowych.

Nauczyciele znają podstawę programową dla danego zawodu i wspólnie opracowują plany dydaktyczne na dany rok szkolny. Uczniowie mają optymalne warunki do nabywania wiedzy i umiejętności. Nabywają umiejętności zawodowe w pracowniach dydaktycznych wyposażonych w nowoczesny sprzęt i urządzenia, które zapewniają możliwość kształtowania u nich umiejętności zawodowych zgodnie z potrzebami rynku pracy.

Obszar badania: W szkole lub placówce monitoruje się i analizuje osiągnięcia każdego ucznia, z uwzględnieniem jego możliwości rozwojowych, formułuje się i wdraża wnioski z tych analiz. II/4

Nauczyciele monitorują i analizują osiągnięcia każdego ucznia z uwzględnieniem jego możliwości rozwojowych oraz predyspozycji.

W placówce wykorzystuje się różne sposoby monitorowania nabywania wiadomości i umiejętności przez uczniów, m.in. zadawanie pytań, stosowanie oceniania bieżącego, kształtującego, stwarzanie uczniom możliwości zadawania pytań, sprawdzanie sposobu wykonywania zadań przez uczniów stosowanie harmonogramu przejęć, uzupełnianie karty oceny ucznia - praktykanta. Prowadzone są również próbne egzaminy zawodowe.

Wnioski z monitorowania i analizowania osiągnięć uczniów nauczyciele wykorzystują do podejmowania działań adekwatnych do indywidualnych potrzeb i możliwości uczniów np. różnicowanie zadań i wymagań stawianych uczniom, stwarzanie szansy poprawy pracy lub uzyskanej oceny, przekazywanie informacji zwrotnej uczniowi o tym co robi dobrze, a co wymaga poprawy, dostosowywanie tempa pracy do ich możliwości. Wnioski z monitorowania służą również do organizacji dodatkowych warsztatów, doboru szkoleń, udziału w konkursach.

Z wypowiedzi uczniów w ankiecie wynika, że nauczyciele okazują pomoc i zainteresowanie oraz wspierają młodzież w rozwoju.

Wdrażane wnioski przyczyniają się do wzrostu efektów uczenia się i nauczania.

Wzrost efektów kształcenia przekłada się na wysokie wyniki części praktycznej egzaminów zawodowych - zdawalność egzaminów praktycznych na poziomie 100% w zawodach cukiernik i pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, kucharz oraz wysokie osiągnięte wyniki punktowe. Uczniowie osiągają liczne sukcesy w konkursach zawodowych, takich jak: „Smaki morza”, „Dania z restauracji BARKA w nowej odsłonie”, „POLSKI DRÓB - kulinarne pyszności wysokiej jakości”, w ramach targów GASTRO-HOTEL, „Młody Kreator Sztuki kulinarnej”, „Lubuskie smaki”, „Najlepszy w zawodzie CUKIERNIK”, Olimpiadach Wiedzy Hotelarskiej, konkursie plastycznym o tematyce profilaktycznej, Olimpiadach Promocji Zdrowego Stylu Życia.

Wdrażanie wniosków z monitorowania osiągnięć uczniów przekłada się również na większą aktywność uczniów na polu doskonalenia swoich umiejętności i odpowiedzialności za własny rozwój, większe zaangażowanie podczas zajęć i poprawę frekwencji, integrację na zajęciach osób z niepełnosprawnością. Klimat wzajemnej życzliwości wpływa u uczniów na poczucie bezpieczeństwa, akceptacji i wiary we własne siły i rozwój kompetencji społecznych.

Wymaganie:

Uczniowie są aktywni

Obszar badania: Uczniowie są zaangażowani w zajęcia prowadzone w szkole lub placówce i chętnie w nich uczestniczą. III/1

Uczniowie aktywnie i chętnie uczestniczą w zajęciach realizowanych w placówce.

Uczniowie chętnie biorą udział w zajęciach realizowanych w placówce. Są aktywni na lekcjach i zainteresowani pracą. Ich zaangażowanie przejawia się w podejmowaniu różnych aktywności podczas zajęć. Uczniowie chętnie pracują w zespole lub w parach, słuchają z zaciekawieniem, wymieniają się uwagami, w przypadku problemu zwracają się o pomoc do prowadzącego, odpowiadają na jego pytania. Podczas pracy samodzielnej proszą nauczyciela o skontrolowanie postępów w wykonywanym zadaniu. Wykonują działania na stanowisku pracy zgodnie z instruktarzem.

Wyniki przeprowadzonych obserwacji zajęć potwierdzają deklaracje uczniów przedstawione w ankietach.

Obszar badania: Uczniowie współpracują ze sobą w realizacji przedsięwzięć i rozwiązywaniu problemów. III/2

Uczniowie angażują się w realizację przedsięwzięć i rozwiązywanie problemów, skutecznie współpracując ze sobą dla osiągnięcia pozytywnego efektu.

Uczniowie inicjują i realizują istotne dla nich przedsięwzięcia, chętnie współpracują ze sobą przy podejmowanych działaniach i w rozwiązywaniu problemów. Uczniowie wspólnie z nauczycielami ustalali tematykę konkursów, warsztatów i pokazów, wskazali partie materiału, z którymi mieli trudności, do ponownego powtórzenia, wyszli z inicjatywą wykonania ogródka zielarskiego, zorganizowania wyjść edukacyjnych do hoteli w Kołobrzegu i na targi.

Problemy rozwiązane z inicjatywy uczniów to: dostosowanie godzin zajęć dla uczniów dojeżdżających (zajęcia w godzinach porannych, wzrost frekwencji na zajęciach); inkluzja uczniów o specjalnych potrzebach edukacyjnych; problemy z frekwencją na zajęciach, a następnie możliwość odrobienia zajęć; konflikty rówieśnicze dotyczące współpracy w grupie (zwracanie uwagi na różnorodność charakterów); konflikty z nauczycielami dotyczące wyglądu (respektowanie Regulaminu Ucznia-Praktykanta). W rozwiązywanie problemów była zaangażowana każdorazowo grupa osób, której dotyczył problem.

Obszar badania: Nauczyciele stwarzają sytuacje, które zachęcają uczniów do podejmowania różnorodnych aktywności. III/3

Nauczyciele skutecznie motywują uczniów do podejmowania różnorodnych aktywności.

Nauczyciele zachęcają uczniów do pokonywania trudności w nauce, systematycznego uczenia się, udziału w konkursach, zawodach sportowych, w zajęciach pozalekcyjnych, w akcjach i imprezach środowiskowych, organizacji wolontariatu w placówce i pomocy innym, rozwoju i prezentowania własnych uzdolnień oraz przedstawiania swoich pomysłów, w tym dotyczących działalności placówki, współpracy z innymi uczniami w realizacji różnych propozycji.

Na lekcjach nauczyciele stwarzają możliwość, by uczniowie mogli zadawać pytania, robić notatki z tego, co mówi nauczyciel, słuchać, brać udział w dyskusji, pracować samodzielnie, w grupach i parach, wyrażać własne zdanie na tematy poruszane na zajęciach, zgłaszać własne pomysły i je realizować, robić doświadczenia i eksperymenty, podejmować decyzje, jak będą się uczyć, pomagać innym się uczyć. Mogą również liczyć na pomoc od nauczycieli, gdy czegoś nie rozumieją lub nie potrafią.

Uczniowie korzystają ze stwarzanych szans i podejmują różnorodne aktywności na zajęciach.

Obszar badania: Uczniowie inicjują i realizują różnorodne działania na rzecz własnego rozwoju, rozwoju szkoły lub placówki i społeczności lokalnej. III/4

Uczniowie inicjują i realizują różnorodne i użyteczne działania na rzecz rozwoju własnego, placówki i społeczności lokalnej.

Wszyscy uczniowie angażują się w działania na rzecz własnego rozwoju poprzez udział w: dodatkowych kursach, warsztatach i wyjściach edukacyjnych, akcjach charytatywnych, profilaktycznych i wolontariacie. Są inicjatorami działań na rzecz rozwoju placówki: zagospodarowania sal dydaktycznych, włączenia się w imprezy, konferencje i targi tematyczne, promocję placówki wśród gimnazjalistów; jak i lokalnego środowiska: promocję zdrowego stylu życia wśród uczniów szkół podstawowych i przedszkoli, pokazy i obsługę imprez miejskich.

Wszystkie podejmowane działania przynoszą korzyści zarówno dla samych uczniów, placówki, jak i środowiska lokalnego. Uczniowie zdobywają dodatkowe umiejętności, kwalifikacje zawodowe i certyfikaty, rozwijają swoją kreatywność i przedsiębiorczość, umiejętność współpracy w zespole i odpowiedzialność za powierzone obowiązki, tworzą dobry wizerunek placówki, uwrażliwiają na potrzeby drugiego człowieka (np. niepełnosprawnego, starszego) i los zwierząt, wzbudzają empatię, podnoszą świadomość ekologiczną i zdrowotną lokalnej społeczności.

Wymaganie:

Szkoła lub placówka współpracuje ze środowiskiem lokalnym na rzecz wzajemnego rozwoju

Obszar badania: Szkoła lub placówka, w sposób celowy, współpracuje z instytucjami i organizacjami działającymi w środowisku lokalnym. VII/1

Działania podejmowane przez szkołę we współpracy z instytucjami i organizacjami środowiska lokalnego są celowe i przyczyniają się do wzajemnego rozwoju.

Nauczyciele i dyrektor podali, iż w celu realizacji aktualnych wydarzeń lokalnych, podstawy programowej, wniosków po ewaluacji, przyjętych założeń koncepcji pracy i zainteresowań uczniów oraz podniesienie umiejętności zawodowych nauczycieli szkoła prowadzi współpracę z instytucjami i organizacjami zewnętrznymi. Wśród nich m.in. wymienili firmę Chefs Culinar, PCK, Stowarzyszenie Amazonek, Straż Pożarną, PHU TIMEX Piotr Kryszak, Klimatex - Kołobrzeg oraz ośrodki sanatoryjno – wypoczynkowe i hotele.

Podejmowane przez szkołę działania w ramach współpracy z instytucjami środowiska lokalnego mają na celu m.in.: doskonalenia umiejętności uczniów w rzeczywistych warunkach, wycieczki do znanych hoteli i zapoznanie z nowoczesnymi urządzeniami gastronomiczno – hotelarskimi, uzyskanie pomocy materialnej i nagród przy obsłudze imprez i konkursów. Szkoła włącza się natomiast w obsługę imprez masowych, np. Wigilii dla mieszkańców Kołobrzegu, Giełdy Gastronomicznej, Światowego Festiwalu Morsowania oraz konferencji w ośrodkach i hotelach.

Obszar badania: Współpraca szkoły lub placówki ze środowiskiem lokalnym wpływa na ich wzajemny rozwój oraz na rozwój uczniów. VII/2

Współpraca szkoły z instytucjami zewnętrznymi jest użyteczna i przyczynia się do zarówno do rozwoju uczniów, jak i wzajemnego rozwoju szkoły i środowiska.

Korzyści, jakie odnosi szkoła i środowisko związane są z kształtowaniem postaw uczniów, w tym ich aktywizacją zawodową, zapewnieniem warunków do realizacji podstawy programowej, zwłaszcza do nabywania przez uczniów zawodowych umiejętności praktycznych, wzajemną promocję działalności edukacyjnej i zawodowej.

Uczniowie cenią sobie zajęcia organizowane przez nauczycieli z udziałem zaproszonych osób lub odbywające się poza szkołą, twierdząc, że były poszerzeniem tematów realizowanych na lekcjach, okazją do utrwalenia opanowanych umiejętności oraz pozwoliły powiązać nabytą wiedzę, wiadomości i umiejętności z różnych dziedzin w praktyce.

Zdaniem nauczycieli współpraca szkoły z instytucjami środowiska przynosi uczniom korzyści w postaci wzrostu ich kompetencji zawodowych, poziomu samooceny i radzenia sobie w różnych nietypowych sytuacjach, a także sprzyja rozwojowi kreatywności oraz umiejętności radzenia sobie ze stresem.

Potwierdzeniem użyteczności prowadzonych działań są wysokie lokaty uczniów w wielu konkursach branżowych.

Wnioski

1. W placówce monitoruje się i analizuje osiągnięcia każdego słuchacza, z uwzględnieniem jego możliwości rozwojowych, formułuje się i wdraża wnioski z tych analiz do doskonalenia kompetencji zawodowych potrzebnych na rynku pracy.
2. Nauczyciele skutecznie motywują uczniów do podejmowania różnorodnych aktywności, przez co uczniowie aktywnie i chętnie uczestniczą w zajęciach realizowanych w placówce.
3. Uczniowie podejmują różnorodne i użyteczne działania na rzecz rozwoju własnego, placówki i społeczności lokalnej, skutecznie współpracując ze sobą dla osiągnięcia pozytywnego efektu.
4. Ścisła współpraca między placówką a środowiskiem lokalnym i przedsiębiorcami, w tym jej wieloaspektowość, korzystnie wpływa na podnoszenie jakości pracy placówki oraz środowiska lokalnego, a także przynosi wymierne korzyści dla harmonijnego rozwoju uczniów oraz pozytywnie wpływa na ich przygotowanie do wejścia na rynek pracy.

Raport sporządzili

- Joanna Buczkowska
- Dariusz Białomyzy
- Katarzyna Dajczak

Organ sprawujący nadzór pedagogiczny:

.....

Data sporządzenia raportu:

20.03.2019