

PROTOKÓŁ KONTROLI DORAŻNEJ nr 5533.8.2018.MG.GS
w zakresie organizacji praktycznej nauki zawodu dla uczniów.

Informacje o kontrolowanej szkole/placówce:

KANCELARIA
19. 03. 2018
Ilość saloazników: 92/117 120
p.f. Szczępanik
20.03.2018 r.
JF1

Nazwa i adres szkoły/placówki: Branżowa Szkoła I Stopnia nr 4, Technikum Gastronomiczne w Zespole Szkół nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie, ul. Gen. J. Sowińskiego 3, 70-236 Szczecin
Telefon: 914333504 E-mail: zs6@miasto.szczecin.pl
Imię i nazwisko dyrektora: Janina Krajewska

Informacje o organie kontrolującym:

Nazwa i siedziba organu sprawującego nadzór pedagogiczny:
Kuratorium Oświaty w Szczecinie, ul. Wały Chrobrego 4, 70-502 Szczecin
Telefon: 91 4427500 E-mail: kuratorium@kuratorium.szczecin.pl

Lp.	Imię i nazwisko kontrolującego	Data wydania upoważnienia do przeprowadzenia kontroli	Numer upoważnienia do przeprowadzenia kontroli
1.	Małgorzata Gucz	28.02.2018 r.	WKB.5533.8.2018.MG
2.	Grzegorz Szczepanik	28.02.2018 r.	WKB.5533.8.2018.GS

Termin rozpoczęcia kontroli: 1 marca 2018 r.
Termin zakończenia kontroli: 1 marca 2018 r.
Termin powiadomienia dyrektora o kontroli: 28.02.2018 r.
Numer wpisu do rejestru kontroli organu sprawującego nadzór pedagogiczny:
5533.8 2018
Numer wpisu do rejestru kontroli szkoły lub placówki: 93

8

plu 28

Informacje o kontroli:

Kontrolę przeprowadzono w związku z pismem jakie wpłynęło do Kuratorium Oświaty w Szczecinie w zakresie organizacji praktycznej nauki zawodu dla uczniów.

Podstawa prawna:

- 1) ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2017 r., poz.59 z późn. zm.)
- 2) rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 sierpnia 2017 r. w sprawie nadzoru pedagogicznego (Dz. U. poz. 1658).

W trakcie kontroli:

1. Przeprowadzono rozmowę z Janiną Krajewską - dyrektorem szkoły, w obecności wicedyrektora pana Adama Grzegorzówki.
2. Przeprowadzono ankietę wśród 151 uczniów Branżowej Szkoły I Stopnia nr 4 oraz Technikum Gastronomicznego w Zespole Szkół nr 6 w Szczecinie.
3. Analizowano następującą dokumentację:
 - zestawienie wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie (zdawalność) w Zespole Szkół nr 6 w Szczecinie;
 - podstawa programowa kształcenia w Zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (TŻUG);
 - plan pracy dydaktycznej nauczyciela dla klasy II TŻUG;
 - dziennik lekcyjny klasy IIIb TŻUG (na rok szkolny 2017-2018);
 - załącznik nr 9 do Statutu Zespołu Szkół nr 6 w Szczecinie (Regulamin Centrum Kształcenia Praktycznego).

Ustalenie stanu faktycznego, w tym ujawnionych nieprawidłowości:

W przeprowadzonej ankiecie wzięli udział uczniowie z klas: I i III w zawodzie kucharz oraz II i IV kucharz/cukiernik – Branżowej Szkoły I Stopnia nr 4 z oddziałami Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 6, klas: II B i C, III A i B, IV A, B i C technik żywienia i usług gastronomicznych oraz II i IV kelner – Technikum Gastronomicznego.

Na pytanie dotyczące realizacji praktycznej nauki zawodu w wymiarze przekraczającym 8 godzin dziennie 81% uczniów udzieliło odpowiedzi negatywnej.

Z pozostałych 19% uczniów, którzy stwierdzili, że dobowy czas praktycznej nauki zawodu był przekraczany – 4 osoby oświadczyły, że zdarzyło się to jeden raz, 19 osób, że zdarzało się to rzadko, a 5 osób, że często. Jednocześnie 79% ankietowanych uczniów czuje się zmotywowanych do nauki przez nauczycieli, a 18 % - nie (4 osoby, nie udzieliły odpowiedzi na to pytanie). Jako najczęstsze przyczyny braku motywacji uczniowie podawali: brak wsparcia i motywacji ze strony nauczycieli, mało interesujące zajęcia i zbyt wysokie wymagania. Na pytanie dotyczące sposobu organizacji praktycznej nauki zawodu w szkole 69% uczniów odpowiedziało, że jest właściwy i odpowiada ich potrzebom i możliwościom, natomiast 31% uczniów było odmiennego zdania.

Metody nauczania stosowane przez nauczycieli podczas praktycznej nauki zawodu realizowanej w szkole przez 80% uczniów zostały uznane za odpowiednie i skuteczne. 90% uczniów stwierdziło, że nauczyciele praktycznej nauki zawodu realizują założony program. Jednak 22% uczniów wypełniających ankietę uważa, iż praktyczna nauka zawodu realizowana w szkole nie przygotowuje ich w odpowiedni sposób do zdania egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie.

Z materiałów przekazanych przez dyrektora szkoły dotyczących wyników ww. egzaminów wynika, że w poprzednim roku szkolnym zdawalność na kierunku: technik żywienia i usług gastronomicznych w kwalifikacjach T.6 i T.15 wyniosła pomiędzy 90 a 100%, kucharz (T.6) – 94%, cukiernik (T.4) – 100%, kelner (T.10) – 36%, a (T.9) – 100%. Niemalże wszyscy uczniowie przyznali, że sposób organizacji praktycznej nauki zawodu w szkole nie utrudnia im udziału w innych obowiązkowych zajęciach.

40% badanych uczniów wskazało, że podczas uczestnictwa w zajęciach realizowanych w ramach praktycznej nauki zawodu było wykorzystywanych do zadań nie związanych z celem zajęć. Jednocześnie niektórzy z ankietowanych napisali jakie prace musieli wykonywać np.: cyt. „*Nie podoba mi się wykorzystywanie uczniów do spraw związanych z utrzymaniem czystości np. mycie ścian, polerowanie kafelków, czy szorowanie podłogi i schodów (na kuchni i jej zapleczu)*”.

Zapisy znajdujące się w podstawie programowej kształcenia w zawodzie i w planie pracy dydaktycznej nauczyciela dla klasy II TŻUG wskazują na to, że uczeń organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, ppoż. i ochrony środowiska. Regulamin pracowni technicznej stanowiący załącznik nr 5 do Statutu Zespołu Szkół nr 6 zawiera stwierdzenie, że uczniowie odbywający zajęcia w pracowni odpowiadają za stan i wyposażenie

pracowni. Podobnie zapisy w dzienniku lekcyjnym (klasy IIIb TŻUG) wskazują, iż nauczyciel zapoznał uczniów z regulaminem pracowni gastronomicznej, programem nauczania i kryteriami edukacyjnymi.

Uczniowie mieli również możliwość swobodnego wypowiedzenia się na temat organizacji pracy szkoły w zakresie organizacji praktycznej nauki zawodu. Duża część uczniów bardzo pozytywnie oceniła pracę nauczycieli i formę prowadzonych zajęć. Były jednak głosy odmienne np.: cyt. „*znikanie nauczyciela podczas zajęć w celu udania się na papierosa do magazynu warzyw jest niewłaściwe*”, „*niektórzy nauczyciele nie zwracają uwagi spóźniającym się uczniom, przez co rzetelni uczniowie czują się wykorzystywani*”, „*w jednym ze szczecińskich hoteli nie przygotowano nas do egzaminu, cały czas robiliśmy to samo. Byliśmy wtedy pod opieką nauczyciela ze szkoły, niestety nauczyciel nie mógł zareagować*”.

Dyrektor został zapoznany z pytaniami zawartymi w przeprowadzonej wśród uczniów szkoły ankiecie i poproszony o odniesienie się do nich. Pani Krajewska poinformowała, że ze względu na realizację usług cateringowych dobowy wymiar godzin zajęć praktycznej nauki zawodu dla uczniów Technikum Gastronomicznego mógł być dłuższy niż 8 godzin. Do innych pytań zawartych w ankiecie dyrektor bezpośrednio nie odniósł się.

Wnioski:

1. W ocenie blisko, co piątego badanego ucznia podczas realizacji kształcenia w ramach praktycznej nauki zawodu dochodzi incydentalnie lub rzadko do przekroczenia dobowego 8 godzinnego czasu zajęć.
2. Czterech na dziesięciu ankietowanych uczniów uważa, że wykonywało zadania nie związane z celem zajęć realizowanych w ramach praktycznej nauki zawodu. Ich wypowiedzi wskazują, że przynajmniej częściowo wynika to z nieznaności zasad obowiązujących w pracowniach szkolnych.
3. Zdaniem co trzeciego z respondentów sposób organizacji praktycznej nauki zawodu nie odpowiada ich potrzebom i możliwościom, a część z nich nie czuje się zmotywowanych przez nauczycieli.

4. Większość badanych dobrze ocenia warunki i metody kształcenia w ramach praktycznej nauki zawodu, czego efektem są wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie.

Zalecenia:

1. Stosować dobowy wymiar godzin zajęć praktycznej nauki zawodu zgodnie z § 5 ust.1 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 24 sierpnia 2017 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu (Dz. U. z 2017 r. poz. 1644).
2. Wzmocnić nadzór pedagogiczny nad pracą nauczycieli praktycznej nauki zawodu w zakresie informowania uczniów o ich obowiązkach wynikających z regulaminu pracowni gastronomicznej i podstawy programowej kształcenia w zawodach, w myśl art. 68 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 59 z późn. zm.).

Termin wykonania zaleceń:

Od dnia otrzymania protokołu.

Zgodnie z art. 55 ust. 6 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz.U. z 2017 r., poz. 59 z późn. zm.) należy w terminie 30 dni od dnia otrzymania zalecenia, o których mowa w ust. 4, a w przypadku wniesienia zastrzeżeń zgodnie z ust. 5 – w terminie 30 dni od dnia otrzymania pisemnego zawiadomienia o nieuwzględnieniu zastrzeżeń, powiadomić Zachodniopomorskiego Kuratora Oświaty o sposobie realizacji zaleceń oraz organ prowadzący szkołę o otrzymanych zaleceniach i sposobie ich realizacji.

Zgodnie z § 18 ust. 1 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 sierpnia 2017 r. w sprawie nadzoru pedagogicznego (Dz. U. z 2017 r. poz. 1658) dyrektor szkoły w terminie 7 dni roboczych od dnia otrzymania protokołu kontroli, może zgłosić do organu sprawującego nadzór pedagogiczny pisemne, umotywowane zastrzeżenia do ustaleń w nim zawartych.

Protokół sporządzono w dniu 9 marca 2018 r. w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje kontrolowany dyrektor szkoły, a drugi włącza się do akt kontroli.

STARSZY WIZYTATOR

M Guz
Małgorzata Guz

WIZYTATOR

G Szczepanik
Grzegorz Szczepanik

Szczecin, 19.03.2018r.

Miejscowość, data i podpis
dyrektora kontrolowanej jednostki*

DYREKTOR
Zespołu Szkół Nr 6
im. M. Reja w Szczecinie

M Krajewska
mgr inż. Janina Krajewska

Szczecin, 9.03.2018r.

Miejscowość, data i podpis
kontrolującego*

Poświadczam odbiór protokołu kontroli

19.03.2018

(data, podpis i imienna pieczęć dyrektora szkoły)

DYREKTOR
Zespołu Szkół Nr 6
im. M. Reja w Szczecinie

M Krajewska
mgr inż. Janina Krajewska

Szczecin, dnia *19 marca* 2018 r.

* Zgodnie z § 16 ust. 1 pkt 7 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 sierpnia 2017 r. w sprawie nadzoru pedagogicznego (Dz. U. poz. 1658), protokół kontroli zawiera parafy kontrolującego i dyrektora szkoły lub placówki na każdej stronie protokołu.