

Strategia Koordynacji i Nadzoru przez Powiat Pilski nad postępem rozwoju Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile w latach 2023 – 2029

Koordynacja i nadzór przez organ prowadzący nad kierunkami rozwoju realizowanymi w Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile (dalej: ZSG w Pile) w oparciu o przyjętą strategię pozwala na wyznaczenie celów do osiągnięcia w zmieniającej się rzeczywistości. Strategia ukierunkowana jest na ewaluację szkoły, która da odpowiedź na to, w jakim punkcie jest szkoła i co można byłoby zmienić na lepsze. Planowanie strategiczne to środek podtrzymujący sens i kierunek trudno przewidywalnej w dzisiejszych czasach przyszłości placówki. To jedna z kluczowych funkcji niezbędnych we właściwym zarządzaniu. Strategia pozwala szkole prawidłowo zaplanować to, co jest właśnie robione oraz to, co powinno zostać zrobione w przyszłości w sposób jasny, celowy i spójny. Koordynując i nadzorując rozwój, należy wziąć pod uwagę, aby wybrane priorytety nie były zbyt ryzykowne, aby nie zmuszały do wykonywania zbyt wielu zadań i aby zadania zazębiały się w logicznej kolejności.

W koordynacji i nadzorze należy uwzględnić lokalne środowisko szkoły, zespołu i przede wszystkim nie zapominając o uczniu jako głównym podmiocie. Działania powinny również dawać możliwość dokonywania elastycznych modyfikacji i niewielkich poprawek, które nie burzyłyby całości.

I. Ustalono wskaźniki, które pozwolą na realizację założeń:

- 1) nabór,
- 2) zdawalność egzaminu maturalnego,
- 3) zdawalność egzaminu zawodowego.

II. Powyższa strategia zgodna jest z podstawowymi aktami prawnymi, które powinny być podstawą funkcjonowania szkoły. Są to w szczególności:

- 1) Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej,
- 2) Ustawa o systemie oświaty,
- 3) Prawo oświatowe,
- 4) Karta Nauczyciela,
- 5) Konwencja o prawach dziecka,
- 6) Statut Szkoły przyjęty w 2019 r. z późniejszymi zmianami,
- 7) Ustawa o finansach publicznych,
- 8) Ustawa o samorządzie terytorialnym,
- 9) Kodeks pracy,
- 10) Rozporządzenia Ministerstwa Edukacji i Nauki.

III. Indywidualizowana strategia dotyczy ZSG w Pile który:

- 1) kształci w technikach w następujących zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik usług kelnerskich, technik hotelarstwa, technik organizacji turystyki, technik technologii żywności oraz na poziomie branżowej szkoły I stopnia w zawodach: kucharz, pracownik obsługi hotelowej, cukiernik, piekarz, przetwórca mięsa, kelner.
- 2) posiada bazę szkoły, która stanowi 26 sale lekcyjne w tym 3 pracownie informatyczne, 8 pracowni zawodowych również wyposażonych w tablice interaktywne, bibliotekę

- oraz pracownie przedmiotowe wyposażone w rzutniki multimedialne,
- 3) posiada bazę pozwalającą na realizację następujących projektów: „Mobilność edukacyjna szansą na wyższe kompetencje zawodowe -Erasmus +”, „Praktyczna edukacja kluczem do sukcesu -Erasmus+”, „Edukacja warta zachodu! projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej”, „Narodowy Program Rozwoju Czytelnictwa”, „Aktywna tablica - Rządowy Program rozwijania szkolnej infrastruktury oraz kompetencji uczniów i nauczycieli w zakresie technologii informacyjno-komunikacyjnych” i wiele innych,
 - 4) przygotowuje uczniów z niepełnosprawnością intelektualną do egzaminów oraz samodzielnego funkcjonowania.
 - 5) aktywnie współpracuje z rodzicami i pracodawcami cenionymi w regionie,
 - 6) posiada status ośrodka egzaminacyjnego OKE w Poznaniu,
 - 7) ma wysoką zdawalność egzaminów zawodowych i maturalnych,
 - 8) jest posiadaczem srebrnej TARCZY w rankingu PERSPEKTYW.
 - 9) cieszy się ogromnym powodzeniem w powiecie i regionie, notując wzrost zainteresowania kandydatów podczas rekrutacji do szkół,
 - 10) jest szkołą bezpieczną i nowoczesną, który uwzględnia potrzeby rynku pracy. Dostosowuje wymagania do indywidualnych możliwości i potrzeb uczniów, zapewniając im wszechstronny rozwój

IV. Skuteczne planowanie bazuje na rzetelnej diagnozie. Podstawą jest dokonanie rozliczenia stanu faktycznego, ustalenia, w jakim miejscu szkoła się znajduje. Idealnym sposobem dokonania takiego podsumowania jest metoda analizy SWOT.

Mocne strony ZSG w Pile to:

- 1) położenie placówki (centrum miasta),
- 2) atrakcyjne kierunki kształcenia, dostosowane do potrzeb rynku pracy,
- 3) wieloletnia tradycja,
- 4) wysokie wyniki na egzaminach zawodowych i maturalnych,
- 5) wysoko wykwalifikowana i angażująca się kadra pedagogiczna, świadoma ustawicznego dokształcania (studia podyplomowe, kursy kwalifikacyjne, warsztaty, seminaria doskonalące i inne formy dokształcania i doskonalenia),
- 6) zapewnienie równych szans rozwoju i sukcesu wszystkim uczniom, w tym ze specyficznymi potrzebami edukacyjnymi,
- 7) wspieranie uczniów ze specyficznymi potrzebami edukacyjnymi poprzez organizowanie zajęć dodatkowych, wyrównawczych,
- 8) udział w programach, projektach (współfinansowanych również przez UE, dzięki którym doposażane są pracownie, a uczniowie zdobywają dodatkowe kwalifikacje i kompetencje zawodowe, odbywają płatne staże), akcjach, czy też konkursach,
- 9) współpraca z różnymi instytucjami, w tym z uczelniami wyższymi (udział uczniów w warsztatach, pokazach,),
- 10) pracownie szkolne dostosowane i wyposażone do realizacji zajęć kształcenia zawodowego,
- 11) promocja szkoły,
- 12) funkcjonujący monitoring, co pozytywnie wpływa na bezpieczeństwo w placówce,
- 13) bardzo dobrze funkcjonujące media społecznościowe.

Słabe strony ZSG w Pile, które wymagają zmian to:

- 1) mała liczba sal lekcyjnych oraz przedmiotowych w stosunku do liczby uczniów,
- 2) zbyt mała szatnia z uwagi na powiększającą się liczbę uczniów w placówce,
- 3) brak kadry do prowadzenia zajęć z kształcenia zawodowego teoretycznego i praktycznego,

- 4) coraz większe problemy ze znalezieniem pracodawców (kształcenie praktyczne dla pracowników młodocianych) dla uczniów szkół branżowych,
- 5) trudności w znajdowaniu firm branżowych przy organizowaniu praktyk zawodowych dla techników,
- 6) brak zainteresowania uczniów ofertą zajęć pozalekcyjnych,

V. Szanse i zagrożenia.

Koordinacja i nadzór powinien opierać się na podstawie analizy dobrych i słabych stron pracy szkoły (ewentualne zagrożenia, które mogą ów rozwój utrudniać i spowalniać):

Potencjalne szanse:

- 1) podtrzymywanie tradycji szkoły,
- 2) dobra opinia o szkole w środowisku lokalnym (duże wymagania i dobre wyniki egzaminów zawodowych),
- 3) możliwość pozyskiwania funduszy na rozwój infrastruktury szkoły,
- 4) lepsze wykorzystanie potencjału uczniów zdolnych,
- 5) podniesienie kompetencji z zakresu języków obcych wśród nauczycieli,
- 6) wprowadzenie nowoczesnych technologii informatycznych,
- 7) zwiększenie aktywności i zainteresowania rodziców sprawami szkoły,
- 8) pozyskiwanie środków z funduszy unijnych, udział w projektach edukacyjnych,
- 9) sprawne realizowanie podstawy programowej podczas czasowego ograniczenia pracy szkoły,
- 10) konkurencyjność szkoły na rynku edukacyjnym,
- 11) nawiązanie ściślejszej współpracy ze specjalistami w dziedzinie pomocy pedagogiczno-psychologicznej,

Potencjalne zagrożenia:

- 1) oferta kierunków gastronomiczno-hotelarsko-turystycznych w innych placówkach w regionie,
- 2) małe zaangażowanie środowiska lokalnego w działania na rzecz szkoły,
- 3) brak motywacji i odpowiedzialności uczniów za swoje wyniki w nauce,
- 4) zwiększenie zagrożenia uzależnieniami behawioralnymi,
- 5) zmniejszenie autorytetu nauczyciela w społeczeństwie,
- 6) częste zmiany w systemie oświaty,
- 7) niż demograficzny,
- 8) spadek zainteresowania niektórymi profilami kształcenia, od lat funkcjonującymi w szkole,
- 9) sytuacja w branży gastronomicznej, hotelarskiej i turystycznej związana z epidemią koronawirusa COVID-19.

VI. Działania szkoły, zespołu dążące do ciągłego rozwoju poprzez koncentrację na:

- 1) roli kadry kierowniczej,
- 2) nowej jakości szkoły,
- 3) motywacji kadry pedagogicznej,
- 4) potrzebie i problemie uczniów i promowaniu osiągnięć,
- 5) pozyskaniu projektów zewnętrznych,
- 6) aktywności szkoły w środowisku lokalnym,
- 7) promocji zdrowego stylu życia,
- 8) doskonalenie kompetencji kluczowych w nauczaniu,
- 9) współpracy z partnerami szkoły.