



Bariery we współpracy
przedsiębiorców ze szkołami
kształcącymi kadry
na poziomie zawodowym i średnim
dla potrzeb branży gastronomicznej

Bariery we współpracy
przedsiębiorców ze szkołami
kształcącymi kadry
na poziomie zawodowym i średnim
dla potrzeb branży gastronomicznej



Opracowanie na podstawie Raportu
„Bariery we współpracy przedsiębiorców ze szkołami
kształcącymi kadry na poziomie zawodowym i średnim
dla potrzeb branży gastronomicznej”
przygotowanego przez Ewę Wasilewską
z Zespołu Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich
im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu



Raport powstał w grudniu 2018 roku.
Od 2019 roku zostały wprowadzone nowe przepisy prawa oświatowego
i zostały zmienione niektóre rozwiązania prawne.

Jednym z ważnych kierunków działania Sektorowej Rady ds. Kompetencji Turystyka jest tworzenie warunków do zacieśnienia współpracy między przedsiębiorcami a szkołami kształcącymi kadry na ich potrzeby. Tworzenie warunków sprzyjających zacieśnieniu takiej współpracy wymaga odpowiedzi na dwa kluczowe pytania:

1. Czy – jeśli tak – to w jakich formach/obszarach współpraca ta jest realizowana w poszczególnych branżach turystycznych?
2. Co ją utrudnia?

Poszukując odpowiedzi na te pytania w roku 2018 przeprowadzono badania dotyczące współpracy przedsiębiorców turystycznych z poszczególnymi branżami ze szkołami kształcącymi kadry na poziomie średnim. Wyniki są przedstawione w raporcie opublikowanym na stronach SRKT:

<http://www.pracodawcyturystyki.pl>

<http://www.sgh.waw.pl/sektorowa-rada-turystyka>

W niniejszej broszurze przedstawiamy najważniejsze ustalenia dotyczące branży gastronomicznej.

Kształcenie kadr zgodnie z potrzebami rynku pracy staje się dla szkół dużym wyzwaniem i wymaga stałej współpracy szkoły zawodowej z pracodawcą.

Pomimo pozytywnych informacji dotyczących stanu zatrudnienia i potrzeb branży gastronomicznej problemem jest duża liczba biernych zawodowo absolwentów szkół zawodowych, a jednym z powodów trudności ze znalezieniem pracy jest niedopasowanie kompetencji i brak doświadczenia kandydatów do wymagań pracodawców.



W przypadku absolwentów ciągle aktualny jest problem niewłaściwych wyborów edukacyjnych, niska jakość kształcenia praktycznego, brak znajomości języków obcych oraz kompetencji personalnych. W konsekwencji nie spełniają oni wymagań pracodawców.

Formy współpracy szkół z przedsiębiorcami

Prawo oświatowe precyzuje zasady współpracy w zakresie praktycznej nauki zawodu pomiędzy szkołami a pracodawcami, określając prawa i obowiązki obu stron oraz kwalifikacje osób prowadzących pnz., a także przysługujące im uprawnienia.

Szkoły zobowiązane są do:

- ⇒ nadzorowania realizacji programu praktycznej nauki zawodu;
- ⇒ współpracy z pracodawcami;
- ⇒ akceptacji wyznaczonych instruktorów praktycznej nauki zawodu i opiekunów praktyk zawodowych lub wyznaczenia nauczyciela praktycznej nauki zawodu;
- ⇒ zapewnienia środków finansowych na: refundowanie pracodawcom wynagrodzenia instruktorów pnz, kosztów odzieży, obuwia roboczego i środków ochrony indywidualnej, niezbędnych na danym stanowisku, przydzielonych uczniom na okres zajęć w danym roku szkolnym.

Do obowiązków pracodawcy należy:

- ⇒ zapewnienie warunków materialnych do realizacji pnz;
- ⇒ wyznaczenie nauczycieli, instruktorów pnz. lub opiekunów praktyk zawodowych, posiadających odpowiednie kwalifikacje zawodowe oraz przygotowanie pedagogiczne instruktora pnz.;
- ⇒ nadzorowanie przebiegu i realizacji praktycznej nauki zawodu;
- ⇒ współpraca ze szkołą.



Szkoły zawodowe oprócz współpracy z przedsiębiorstwami w zakresie organizacji praktycznej nauki zawodu oraz staży realizują współpracę również w innych obszarach. Nie jest ona jednak regulowana przepisami prawa oświatowego.

Współpraca ta dotyczy organizacji konkursów, olimpiad, organizowania wycieczek dydaktycznych do zakładów pracy, doposażenia pracowni przedmiotowych, prezentacji nowości technicznych i technologicznych z zakresu gastronomii, organizacji dla młodzieży warsztatów i szkoleń, fundowania nagród rzeczowych, działań związanych z doradztwem zawodowym, tworzenia klas patronackich.

Przedsiębiorcy współpracują również ze szkołami w zakresie doskonalenia zawodowego nauczycieli poprzez organizowanie szkoleń, warsztatów oraz wspólny udział w projektach unijnych. Mogą uczestniczyć w próbnym egzaminach zawodowych zorganizowanych przez szkoły, pełnić funkcję egzaminatora części praktycznej egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie.

Opis przebiegu realizacji badania

W badaniu mającym na celu określenie barier współpracy między przedsiębiorcami i szkołami kształcącymi kadry na potrzeby branży gastronomicznej zastosowano ankiety w formie on-line, wywiady telefoniczne (CATI) oraz analizę dokumentów (raporty podmiotów ze stron internetowych, artykuły prasowe, przepisy prawa oświatowego).

Badaniem objęto dyrektorów szkół, placówek Centrum Kształcenia Praktycznego, Centrum Kształcenia Ustawicznego oraz przedstawicieli przedsiębiorców zrzeszonych w Regionalnym Stowarzyszeniu Turystyczno-Uzdrowiskowym, Izbie Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego, izbach rzemieślniczych oraz przedsiębiorców wskazanych jako miejsca praktyk na stronach internetowych szkół zawodowych.

Szkoły/placówki CKU, CKP kształcące przyszłe kadry na potrzeby branży gastronomicznej zlokalizowane były w różnych miejscowościach na terenie całej Polski, w dużych, średnich i małych miastach oraz na wsi.

Badane szkoły i placówki kształciły we wszystkich zawodach branży gastronomicznej zarówno w systemie szkolnym jak i pozaszkolnym.

Wyniki badania

Szkoły/placówki, w ramach praktycznej nauki zawodu, współpracują w większości z przedsiębiorstwami prywatnymi (98,07 proc.), przedsiębiorstwami będącymi własnością samorządów (36,53 proc.), cechem rzemiosł (26,92 proc.), Centrami Kształcenia Praktycznego (CKP) i Centrami Kształcenia Ustawicznego (CKU) – 19,23 proc. Inne placówki współpracujące ze szkołą stanowiły 9,61 proc.

Na decyzję o podjęciu współpracy szkół/placówek z przedsiębiorcami w celu realizacji praktycznej nauki zawodu największy wpływ ma możliwość realizacji podstawy programowej kształcenia w zawodach (83 proc. wskazało ten czynnik jako najważniejszy), chęć współpracy zakładu ze szkołą (67 proc.), wyposażenie zakładu pracy (60 proc.) i kwalifikacje pedagogiczne zatrudnionych pracowników (56 proc.).

Inne czynniki mające wpływ na podjęcie decyzji o współpracy szkoły/placówki z przedsiębiorcą to: jakość kontaktów, możliwość współpracy w ramach organizowania szkoleń, warsztatów, staży, odległość od szkoły, możliwości dojazdu uczniów, renoma zakładu.

Najbardziej popularne formy współpracy przedsiębiorców ze szkołami to: współorganizacja zajęć praktycznych i praktyk zawodowych (98 proc.), organizacja wycieczek przedmiotowych (65 proc.); organizacja warsztatów i pokazów lub innych zajęć dla uczniów (33 proc.), organizowanie staży zawodowych dla uczniów w ramach programów UE, (29 proc.), organizowanie konkursów, olimpiad (27 proc.) tworzenie klas patronackich (17 proc.).



Przedsiębiorcy zwracają uwagę na brak możliwości zgłaszania uwag i propozycji (Nie – 58 proc.), ponieważ nie uczestniczą (Nie – 62 proc.) w spotkaniach ze szkołami/placówkami podczas których są omawiane zmiany w kształceniu zawodowym.

Bariery we współpracy z perspektywy szkół:

- a. bariery zewnętrzne, prawne i systemowe:
 - ⇒ zbyt niska subwencja oświatowa na kształcenie zawodowe;
 - ⇒ brak środków na refundację wynagrodzeń i dodatków szkoleniowych dla instruktorów praktycznej nauki zawodu i opiekunów praktyk;
- b. niezajomość przez pracodawców podstaw programowych kształcenia;
- c. niechęć pracodawców do realizacji podstaw programowych w danym zawodzie i zatrudnianie uczniów do prac nie przewidzianych programem praktyk;
- d. brak korzyści dla pracodawców z tytułu kształcenia zawodowego;
- e. brak umiejętności praktycznych uczniów;
- f. problemy wychowawcze.

Bariery we współpracy z perspektywy przedsiębiorców:

- a. brak w ofercie szkół kierunków kształcenia w zawodach i specjalnościach: kelner barman, kelner-barman kucharz, cukiernik, pomoc kuchenna, sommelier;
- b. obecnie najbardziej pożądanym zawodem w branży gastronomicznej jest kelner, który w systemie szkolnym kształcony jest na poziomie technikum, niestety w niezadawalającej liczbie;

- c. przedsiębiorcy oceniając przygotowanie teoretyczne do zawodu wskazali, że uczniowie są: przygotowani do zawodu bardzo dobrze i dobrze (49 proc. ankietowanych), dostatecznie (38 proc.), źle (11 proc.). Pod względem zastosowania wiedzy teoretycznej w praktyce, 31 proc. ankietowanych wskazało, że bardzo dobrze i dobrze uczniowie radzą sobie w tym zakresie; dostatecznie 47 proc., zaś źle – jedna piąta uczniów (20 proc.);



- d. Umiejętności językowe uczniów w zakresie zawodu pozytywnie ocenia 58 proc. ankietowanych przedsiębiorców. 35 proc. respondentów ocenia przygotowanie językowe do zawodu jako złe i bardzo złe.

Zdaniem przedsiębiorców, aby współpraca stała się bardziej atrakcyjna, szkoły powinny:

- ⇒ podnieść poziom kształcenia zawodowego uczniów;
- ⇒ podnieść poziom kształcenia ogólnego;
- ⇒ zapewnić większą opiekę nad praktykantami;
- ⇒ zapewnić opiekę kierunkowego nauczyciela zawodu podczas zajęć.

Ponad 1/3 ankietowanych przedsiębiorców nie jest zadowolona z wymiaru czasu i terminów praktycznej nauki zawodu. Przedsiębiorcy nie odzyskują poniesionych kosztów odzieży, obuwia roboczego i środków ochrony indywidualnej oraz środków pieniężnych przeznaczonych na refundację wynagrodzenia dla instruktora lub opiekuna pnz.

Rekomendacje działań Sektorowej Rady ds. Kompetencji Turystyka mających na celu usunięcie zidentyfikowanych barier:

1. Podniesienie subwencji oświatowej na szkolnictwo zawodowe do poziomu umożliwiającego zwrot poniesionych przez przedsiębiorców kosztów odzieży, obuwia roboczego i środków ochrony indywidualnej oraz refundację kosztów wynagradzania instruktorów pnz i opiekunów praktyk.
2. Podniesienie subwencji i wprowadzenie odpowiednich rozwiązań systemowych dot. zapisów o celu przeznaczenia środków na zakup niezbędnych surowców i materiałów na ćwiczenia laboratoryjne w ramach zajęć z przedmiotów zawodowych w zawodach branży gastronomicznej.
3. Dopracowanie zasad współpracy szkół z przedsiębiorcami w celu realizacji patronatów dla klas gastronomicznych – wydanie poradnika (informatora) o zasadach, korzyściach, przepisach prawnych oraz kolejnych krokach niezbędnych do objęcia klas patronatem.
4. Podjęcie kroków w celu usankcjonowania prawnej formy współpracy szkół i przedsiębiorców, dotyczącej organizowania staży dla uczniów, łącznie z ich finansowaniem.
5. Wydłużenie czasu praktyk zawodowych dla zawodu technik żywienia i technik usług gastronomicznych z 2 do 4 tygodni na każdą kwalifikację.



6. Zmianę w ramowych planach nauczania zasad podziału klasy na grupy tam, gdzie są przewidziane zajęcia laboratoryjne podczas realizacji przedmiotów zawodowych.
Proponowana górna granica wielkości grupy to 14–16 osób na zajęciach laboratoryjnych.
7. Podjąć działania, aby kwalifikacje rynkowe barmana oraz baristy kształcone były również w zawodach kelner i technik żywienia i technik usług gastronomicznych jako dodatkowe kwalifikacje rynkowe oraz były opłacane z budżetu państwa.
8. Podjąć działania na rzecz upowszechniania wiedzy wśród branży nt. podstaw programowych oraz zmian w kształceniu zawodowym.





Sektorowa Rada
ds. Kompetencji
Turystyka

www.pracodawcyturystyki.pl
www.sgh.waw.pl/sektorowa-rada-turystyka



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

