3. ANALIZA SWOT

Wyrazem syntetycznej oceny funkcjonowania placówki są wyniki analizy SWOT, prezentowane w ujęciu silnych, słabych stron szkoły oraz okazji i zagrożeń w otoczeniu.

Silne strony traktowane są jako elementy jej wewnętrznego potencjału, natomiast słabe, interpretowane jako bariery i ograniczenia dla rozwoju szkoły.

Uwzględnione zostały również uwarunkowania zewnętrzne poprzez zestawienie okazji i zagrożeń (realnych i potencjalnych) płynących z zewnątrz.

3.1 ANALIZA SWOT - SILNE STRONY

Szkoła:

1. jest jedyną szkołą publiczną w regionie kształcącą w tak wielu zawodach gastronomicznych, hotelarskich i turystycznych,
2. daje możliwość kształcenia w różnych typach szkół:
   - technikum
   - zasadniczej szkole zawodowej;
3. oferuje szeroki wachlarz zawodów:
   a) Technikum Nr 3
      - kucharz
      - technik żywienia i usług gastronomicznych
      - kelner
      - technik hotelarstwa
      - technik obsługi turystycznej
      - technik organizacji usług gastronomicznych
   b) Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 3
      - kucharz
      - cukiernik

Szkoła:

- oferuje szeroki wybór zawodów,
- jest jedyną placówką w regionie kształcącą w tak wielu zawodach usługowych,
- oferta kształcenia jest systematycznie dostosowana do wymagań rynku pracy,

- konsekwentnie i systematycznie dostosowuje ofertę kształcenia do rozwijającego się rynku pracy gastronomiczno-hotelarsko-turystycznego miasta i regionu
- dysponuje dobrze wyposażonymi pracowniami do nauki zawodu (sześć pracowni gastronomicznych, dwie pracownie obsługi konsumenta, dwie pracownie hotelarskie, pracownia turystyczna, recepcja hotelowa, jednostki hotelowe, warsztaty szkolne),
- posiada profesjonalnie przygotowaną kadrę pedagogiczną do nauczania przedmiotów zawodowych, która rozwija swoje umiejętności praktyczne poprzez udział w doskonaleniu zawodowym u pracodawców w rzeczywistych warunkach pracy,
- posiada profesjonalnie przygotowana kadrę do nauczania przedmiotów ogólnokształcących utożsamiających się z wizją i misją szkoły.
- posiada bazę do rozwijania różnych form aktywności sportowej,
- posiada doskonale wyposażone warsztaty szkolne, w których realizowane są zajęcia z przygotowania praktycznego,
- świadczy szeroki wachlarz usług na wysokim poziomie gastronomicznych,
- posiada bibliotekę i czytelnię szkolną, gdzie uczniowie mają możliwość korzystania z systematycznie powiększanego księgozbioru,
- jest ogrodzona i bezpieczna,
- oferuje swoim uczniom opiekę medyczną,
- posiada sklepik szkolny, który realizuje wytyczne programu profilaktyki szkoły w zakresie propagowania zdrowego żywienia,
- wykorzystuje różnorodne i nowoczesne metody i formy pracy z uczniami,
- współpracuje z wieloma instytucjami rządowymi i pozarządowymi w kraju i zagranicą,
- aktywne poszerza ofertę projektów edukacyjnych, które służą wymianie doświadczeń zarówno wśród uczniów, jak i nauczycieli,
- realizuje szeroką ofertę zajęć pozalekcyjnych, dzięki którym uczniowie mają możliwość rozwijania swoich pasji i zainteresowań,
- współpracuje z pracodawcami, uczestnicząc w przygotowaniu staży dla uczniów,
- posiada nauczyciela pełniącego funkcję doradcy zawodowego,
- utrzymuje kontakty ze szkołami wyższego stopnia,
- wypracowała pozytywny wizerunek szkoły w środowisku lokalnym, w kraju i za granicą,
- profesjonalnie przygotowuje uczniów do wejścia na rynek pracy;

- uczniowie ZSG-H osiągają wysokie wyniki w olimpiadach, konkursach i turniejach zawodowych;
- posiada i konsekwentnie realizuje założenia szkolnego programu wychowawczego i szkolnego programu profilaktyki;
- umożliwia uczniom odbywanie praktyk zawodowych w atrakcyjnych miejscach;
- podtrzymuje i rozwija tradycje małych ojczyzn, m.in. pielęgnuje zwyczaje kuchni regionalnej i polskiej poprzez organizację imprez szkolnych (m.in. Święto Chleba, Piknik „Odkrywamy Smaki Pomorza i Kujaw", wystawy stołów okolicznościowych, spotkania żywieniowe);
- jest popularna w środowisku lokalnym i regionie, o czym świadczy wielopokoleniowa tradycja kształcenia;

PODSUMOWANIE

Przeprowadzona analiza silnych stron wykazuje, że Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Toruniu bazuje przede wszystkim na konsekwentnym i systematycznym dostosowywaniu oferty kształcenia do rozwijającego się rynku gastronomiczno-hotelarsko–turystycznego miasta i regionu. Spójność działań szkoły z programem strategii rozwoju miasta Torunia realizujemy poprzez profesjonalne przygotowanie kadry, nowoczesne wyposażanie pracowni przedmiotowych, umożliwianie uczniom odbywania praktyk zawodowych krajowych i zagranicznych oraz współpracę z partnerami.