

Uchwała Nr 108/399/2016
Zarządu Powiatu Wyszowskiego
z dnia 8 listopada 2016 roku

*w sprawie zatwierdzenia diagnozy potrzeb edukacyjnych dla Zespołu Szkół
Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszowie.*

Na podstawie art. 32 ust. 1 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie powiatowym (Dz.U. z 2016 r., poz. 814 z późn. zm.) oraz art.5 ust.7 w zw. z art. 5c pkt 2 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r. Nr 2156 z późn. zm.) Zarząd Powiatu Wyszowskiego uchwała, co następuje :

§ 1.

1. Zatwierdza się „Diagnozę Potrzeb i Możliwości Rozwoju Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej-Curie w Wyszowie na lata 2016-2020 +” w celu złożenia wniosków przez Powiat Wyszowski o dofinansowanie projektów w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 Poddziałania 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów i 10.1.1 Edukacja ogólna w tym w szkołach zawodowych.
2. Diagnoza stanowi załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2.

Wykonanie uchwały powierza się Naczelnikowi Wydziału Edukacji.

§ 3.

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

STAROSTA
Bogdan Mirosław Pągowski

Załącznik
do Uchwały Nr 108/399/2016
Zarządu Powiatu Wyszowskiego
z dnia 8 listopada 2016 roku

DIAGNOZA POTRZEB I MOŻLIWOŚCI ROZWOJU
Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej-Curie
w Wyszowie
na lata 2016-2020+

zatwierdzona przez organ prowadzący



I. Diagnoza uwarunkowań zewnętrznych i wewnętrznych

Z danych dostępnych w dokumentach Powiatowego Urzędu Pracy w Wyszkanie „Monitoring zawodów deficytowych i nadwyżkowych w Powiecie Wyszkańskim za 2014r.” wynika, że w 2014 r. najwięcej ofert pracy wpłynęło na stanowiska: pracownicy usług osobistych, sprzedawcy i pokrewni, sekretarki, operatorzy urządzeń biurowych i pokrewni, średni personel do spraw biznesu i administracji, robotnicy w przetwórstwie spożywczym, obróbce drewna, produkcji wyrobów tekstylnych i pokrewni, robotnicy pomocniczy w górnictwie, przemyśle, budownictwie i transporcie, robotnicy budowlani i pokrewni, operatorzy maszyn i urządzeń wydobywczych i przetwórczych, ładowacze nieczystości i inni pracownicy przy pracach prostych, robotnicy obróbki metali, mechanicy maszyn i urządzeń i pokrewni.

Wśród zawodów nadwyżkowych dominowały: kucharz małej gastronomii, technik technologii drewna, technik elektryk, technik żywienia i gospodarstwa domowego, pedagog, technik budownictwa. Najwyższy wskaźnik deficytu posiadały zawody: brukarz, technik prac biurowych, monter sieci telekomunikacyjnych, konserwator części, kierowca samochodu osobowego, robotnik gospodarczy.

Jak wynika z Informacji sygnałnej 2015 r. w sprawie zawodów deficytowych i nadwyżkowych w powiecie wyszkowskim do zawodów maksymalnie deficytowych należy zaliczyć: operator urządzeń teleinformatycznych, artysta plastyk, robotnik w produkcji wyrobów mleczarskich, sekretarz medyczny i pokrewny, urzędnik do spraw świadczeń społecznych, kierownik do spraw finansowych, robotnik przemysłowy.

Wśród zawodów maksymalnie nadwyżkowych wymieniono: operator maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów chemicznych, technik medyczny i dentystyczny, technik technologii chemicznej i pokrewni, kierownik do spraw budownictwa, specjalista do spraw rynku nieruchomości, policjant, pracownik usług domowych.

POTENCJAŁ

1. Oferta edukacyjna Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie

Zespół Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie jest jednostką organizacyjną Powiatu Wyszkańskiego. Siedziba Zespołu mieści się w Wyszkanie, ul. I Armii Wojska Polskiego 89, 07-200 Wyszaków. Organem prowadzącym jest Powiat Wyszkański. Organem nadzorującym

jest Kuratorium Oświaty w Warszawie, Delegatura w Ostrołęce. W skład Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie wchodzi szkoły publiczne:

- II Liceum Ogólnokształcące w Zespole Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie – utworzone 01.09.2002 r.
- Technikum Nr 1 w Zespole Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie – utworzone w obecnej formie organizacyjnej 01.09.2002 r., tradycje szkoły sięgają 1962 r.
- Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 1 w Zespole Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie - utworzone w obecnej formie organizacyjnej 01.09.2002 r., tradycje szkoły sięgają 1948 r.

2. Zestawienia statystyczne dotyczące organizacji nauczania w roku szk. 2015/16

Dane dotyczące uczniów i organizacji nauczania	
Uczniów ogółem	882 w tym uczennic 477
Ilość oddziałów: 34	w klasach pierwszych - 262 w tym uczennic 163
	w klasach drugich - 253 w tym uczennic 127
	w klasach trzecich - 253 w tym uczennic 143
	W klasach czwartych - 114 w tym uczennic 44
Średnia liczba uczniów w klasie	26,03
Zmianowość szkoły	1,5

łącznie w Zespole Szkół Nr 1 w roku szkolnym 2015/16 kształciło się **882** uczniów w tym uczennic **477** w 34 oddziałach

- ### 3. Uczniowie (405) i uczennice (477) szkoły – rozpoznanie potrzeb wychowawczo – opiekuńczych w Technikum Nr 1 oraz w Zasadniczej Szkole Zawodowej Nr 1 w roku szkolnym 2015/16

DIAGNOZA POTRZEB I MOŻLIWOŚCI ROZWOJOWYCH
Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszowie na lata 2016- 2020+

Oddział	I TB	ITGa	ITGb	ITH	ITCPG	II TH	II TB	II TGa	II TGb	II TOT	II TCPG	III TB	III TGa	III TGb	III TH	III TOT	III TCPG	IV TB	IV TG	IV TCPG	IPmb	II Pmb	III Pmb	RAZEM	w tym uczennic
Z orzeczeniem ppp	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
Z opinią ppp	2	5	1	2	2	1	3	5	2	3	1	0	3	3	2	1	1	3	2	3	3	5	1	54	11
Objętych pomocą psychologiczno-pedag.	2	5	1	2	2	1	3	5	2	3	1	0	3	3	2	1	1	3	2	3	3	5	1	54	11
Z ubogich rodzin wg MOPS	2	3	2	1	2	3	3	3	3	2	3	2	2	2	2	2	2	-	3	2	2	3	4	53	19
Sieroty lub półsieroty	2	2	1	2	1	2	2	0	0	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	2	1	5	2	35	18
Z rodzin patologicznych	2	1	3	-	2	3	2	1	3	1	2	1	3	2	1	1	2	-	3	1	3	2	2	41	15
Eurosieroty	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nauczanie indywidualne	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zagrożonych patologią społeczną	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	2	1	2	2	2	1	2	1	3	3	2	39	16
Niedostosowanych społecznie	3	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	1	2	2	1	2	1	0	3	1	2	3	2	36	17
Mieszkających na wsi	20	24	22	26	19	16	18	21	16	12	18	21	17	22	24	14	15	17	6	15	27	25	21	436	232
Korzystających bezpłatnie z obiadów	2	4	2	4	1	2	0	3	2	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	-	3	3	31	9

Kierunki kształcenia w Technikum Nr 1

TB – technik budownictwa

TG, TGa i TGb – technik żywienia i usług gastronomicznych

TH – technik hotelarstwa

TOT – technik obsługi turystycznej

TCPG – technik cyfrowych procesów graficznych

Kierunki kształcenia w Zasadniczej Szkole Zawodowej Nr 1 – są to klasy młodocianych pracowników, którzy kształcą się w następujących zawodach: piekarz, stolarz, cukiernik, fryzjer, cieśla, tapicer, murarz, monter instalacji i urządzeń sanitarnych, technolog robót wykończeniowych w budownictwie, mechanik pojazdów samochodowych, drukarz.

4. **Baza Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie**

Zespół Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie jest placówką edukacyjną o 68 letniej tradycji kształcenia zawodowego. Baza dydaktyczna Zespołu zapewnia realizację teoretycznej

i praktycznej nauki zawodu do następujących kwalifikacji: B.30; B.33; A 25; A54; A.55; T. 13; T.14; T.11; T.12; T.6; T.15. Tylko do kwalifikacji B.18 uczniowie są przygotowani w Centrum Kształcenia Praktycznego przy CEZIU w Wyszkanie.

Bazę stanowią 27 sali lekcyjnych, w tym:

- ✓ cztery specjalistyczne pracownie komputerowe do nauczania przedmiotów zawodowych w zawodzie technika cyfrowych procesów graficznych z dostępem do Internetu, technika budownictwa, technika hotelarstwa,
- ✓ centrum multimedialne w bibliotece,
- ✓ świetlica szkolna,
- ✓ laboratoria języków obcych,
- ✓ pracownia chemii i analizy chemicznej,
- ✓ pracownia do nauczania w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych,
- ✓ pracownia produkcyjno – gastronomiczna,
- ✓ pracownia obsługi konsumenta,
- ✓ pracownia do nauczania w zawodzie technik budownictwa,
- ✓ pracownia do nauczania w zawodach hotelarsko-turystycznych.

Zespół Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej Curie w Wyszkanie posiada bazę dydaktyczną umożliwiającą wszechstronny rozwój ucznia w naszej szkole. Należy podkreślić, że udział szkoły w projektach finansowanych ze środków UE wpłynął znacznie na wyposażenie pracowni w pomoce dydaktyczne służące do nauczania przedmiotów zawodowych przewidzianych programami nauczania – wykaz istniejącego wyposażenia w szkole stanowi **załącznik Nr 1**.

Szkoła jest dostosowana do kształcenia osób niepełnosprawnych z niepełnosprawnością ruchową. Posiada windę umożliwiającą przemieszczanie się na wszystkie kondygnacje.

Zaplecze sportowe stanowi doskonałe wsparcie przy kształtowaniu tężyzny fizycznej młodzieży, specjalistycznej dla zawodu: pełnowymiarowa sala gimnastyczna, mała sala gimnastyczna z wyposażeniem siłowni, siłownia, zaplecze sanitarne oraz boiska na zewnątrz szkoły. Szkoła posiada boisko wielofunkcyjne „Orlik”. Boisko do piłki nożnej o wymiarach 1860 m² i boisko wielofunkcyjne do piłki koszykowej i siatkówki o pow. 613 m². Nawierzchnia jest wykonana nowoczesną technologią. **Sala gimnastyczna** o wymiarach sali: 364 m². Sala wyposażona jest w sprzęt potrzebny do prowadzenia gier zespołowych w siatkówkę, koszykówkę, piłkę ręczną, halową piłkę nożną. Do dyspozycji nauczycieli znajdują się na sali materace, skakanki, hula hop, drabinki gimnastyczne, pachotki, piłki. **Mała sala gimnastyczna z wyposażeniem siłowni** o wymiarach 83 m². Sala wyposażona jest w sprzęt potrzebny do prowadzenia zajęć z gimnastyki, gimnastyki korekcyjnej, jogi, sportów walki, tańców i aerobiku, stoły rozkładane do tenisa stołowego. **Siłownia szkolna** wyposażona w: atlas cztero- stanowiskowy, atlas jedno- stanowiskowy, wioślarz, ławeczka do wyciskania sztangi, rower stacjonarny, dwa worki treningowe. **Siłownia zewnętrzna – Trainer**, która jest zainstalowana w ogródku szkolnym to: wyciskanie siedzące podwójne, wahadło podwójne, wyciąg górny podwójny, prasa nożna podwójna, biegacz podwójny, poręcz podwójne, narciarz pojedynczy, stoper i wahadło, rower rehabilitacyjny.

Aktualne problemy szkoły w zakresie bazy to:

- a) budynek szkoły nie jest dostosowany do kształcenie obecnej liczby uczniów – 882 osób (na etapie projektowania, budowy szkoły i przekazania do użytkowania w 1970 roku przewidywano 650 uczniów, w latach 2008 – 2016 przebudowano pomieszczenia gospodarcze na sale edukacyjne i po uzyskaniu zgody na użytkowanie utworzono kolejne pracownie),
- b) dwuzmianowość nauki w szkole (zajęcia odbywają się od godz. 8.00 do 19.00) wynikająca z niedostatecznej ilości pomieszczeń edukacyjnych utrudnia normalną pracę uczniów i nauczycieli,
- c) aktualnie 60 % uczniów dojeżdża z terenów wiejskich, co wymaga zwalniania się z części zajęć lub utrudnia przygotowanie się uczniów do zajęć na dzień następny,
- d) dwuzmianowość pracy szkoły utrudnia organizację i prowadzenie zajęć dodatkowych rozwijających uzdolnienia lub zainteresowania, a także kursów dla młodzieży w godzinach popołudniowych,

- e) pracowni zawodowe do kształcenia praktycznego posiadają zbyt małą liczbę stanowisk,
- f) istnieje potrzeba adaptacji znajdującego się w budynku szkoły mieszkania nauczycielskiego na pracownię hotelarską,
- g) kształcenie zawodowe uczniów jest prowadzone na sprzęcie i wyposażeniu szkoły nie w pełni nowoczesnym w stosunku do oczekiwań pracodawców,
- h) zachodzi konieczność prowadzenia zajęć doszkalających dla uczniów i nauczycieli na nowoczesnych stanowiskach pracy u pracodawców.

5. Kadra nauczycielska

Szkoła zatrudnia wykwalifikowaną i doświadczoną kadrę pedagogiczną. Szczegóły przedstawia poniższa tabela:

Nauczyciele wg stopnia awansu zawodowego	stażyści	2
	kontraktowi	8
	mianowani	17
	dyplomowani	39
Liczba specjalistów	Pedagog – 1 etat,	
Biblioteka	2 etaty	
Doradca zawodowy	0,8 etatu	
Pracownicy adm. i obsługi	18 etatów	
Świetlica	Średni czas pracy świetlicy: 7- 8 godzin dziennie Liczba etatów – 1,5 etatu	

Nauczyciele i nauczycielki systematycznie doskonalą swoje umiejętności i wiedzę zawodową:

- a) kończąc studia podyplomowe i uzyskując uprawnienia do nauki pokrewnych zawodów,
- b) uczestnicząc w różnych formach doskonalenia: kursy, szkolenia, konferencje metodyczne,
- c) uczestniczą w doskonaleniu organizowanym we Włoszech i Wielkiej Brytanii,
- d) uczestniczą w przygotowywaniu projektów finansowanych ze środków UE,
- e) pełnią funkcję opiekunów zagranicznych staży i praktyk uczniowskich,
- f) opracowują autorskie programy kursów organizowanych dla naszej młodzieży,
- g) pełnią funkcje egzaminatorów lub asystentów podczas egzaminów z kwalifikacji,
- h) organizują konkursy zawodowe o zasięgu szkolnym, regionalnym lub krajowym,
- i) przygotowują młodzież do udziału w rywalizacji zawodowej organizowanej przez inne szkoły lub instytucje,

- j) prowadzą dodatkowe zajęcia rozwijające uzdolnienia uczniów, biorą udział przy przygotowywaniu imprez szkolnych, miejskich i powiatowych.

Aktualne problemy szkoły w tym zakresie to:

- a) potrzeba permanentnego doształcania nauczycieli i nauczycielek, szczególnie w zakresie stosowania nowoczesnych materiałów, technologii i maszyn, a także w zakresie stosowania nowoczesnego sprzętu i wyposażenia pracowni dydaktycznych, w tym do kształcenia praktycznego zawodowego,
- b) potrzeba kształcenia nauczycieli i nauczycielek na stanowiskach u pracodawców,
- c) trudności w zatrudnieniu nowej, wykwalifikowanej kadry do nauczania przedmiotów zawodowych – ze względu na niskie płace oferowane w szkole dla specjalistów,

6. Współpraca z rodzicami.

Współpraca szkoły z rodzicami była jednym z istotnych czynników prawidłowego funkcjonowania szkoły i rodziny. Warunkowała harmonijny rozwój uczniów. Wpływała zarówno na ich postępy w nauce, jak i w zachowaniu. Dawała również szansę ciągłego doskonalenia się nauczycieli i rodziców jako wychowawców odpowiedzialnych za wszechstronny rozwój dzieci. Faktyczny wpływ rodziców na edukację zależał nie tylko od ich gotowości do udziału w życiu szkoły, ale był kreowany w relacjach między rodzicami a szkołą, rodzicami a nauczycielami. Zbliżenie poglądów tych dwóch grup stanowiło jedno z istotnych wyzwań dla systemu edukacyjnego. Różnorodność oferty szkoły wobec rodziców sprawiała, że rodzice bardziej identyfikowali się ze szkołą i byli bardziej (również w praktyce) otwarci na współpracę. Szkoła weryfikowała współdziałanie z rodzicami z roszczeniowego, wspomagającego szkołę finansowo na próbę partnerskiego działania na polu dydaktyki i wychowania.

Naczelnym celem współpracy nauczycieli było dążenie do usprawnienia pracy wychowawczej z uczniami, zarówno z uczniami wymagającymi specjalnej troski edukacyjnej i wychowawczej, jak i z uczniami bardzo zdolnymi. Innym celem współpracy nauczycieli i rodziców było lepsze poznawanie przez nauczycieli i rodziców poszczególnych uczniów, zarówno w środowisku szkolnym, jak i domowym. Sprzyjały temu te formy kontaktów nauczycieli i rodziców, podczas których istniała możliwość wymiany wzajemnych spostrzeżeń i uwag co do zachowania się uczniów w domu i szkole. Częste kontakty nauczycieli i rodziców ułatwiały ich wzajemne poznawanie się i rozumienie. Były to kontakty oparte na przyjaźni i obopólnym zaufaniu. To wpływało na zaangażowanie rodziców i nieskrępowanie nauczycieli, co stanowiło niezbędny

warunek wzajemnego poznania się i rozumienia. Celem współpracy było również uświadomienie rodzicom, że rozwój dziecka, jego postępy w nauce ze wszystkich przedmiotów, a szczególnie przedmiotów zawodowych, a także wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe, zależą od wspólnie realizowanych działań przez szkołę i dom. Ważne było umacnianie więzi emocjonalnej między pracownikami i pracownicami a rodzicami podczas wspólnie wykonywanych zadań, umożliwienie dwukierunkowego porozumiewania się nauczycieli oraz nauczycielek i rodziców na zasadzie demokratyzmu i partnerstwa, wymiana opinii i spostrzeżeń, np. w sprawie rozwoju fizycznego, społecznego i psychicznego uczniów lub odczuwanych przez nich potrzeb psychospołecznych. Rodzice i nauczyciele oraz nauczycielki, a także kierownictwo szkoły oraz pracownicy administracji oraz obsługi byli głównymi partnerami w pracy wychowawczej i opiekuńczej szkoły.

Z przeprowadzonych badań wśród rodziców podczas ewaluacji wewnętrznej w roku szkolnym 2015/2016 wynika, że Szkoła, organizując procesy edukacyjne, uwzględnia wnioski z analizy wyników egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie. Przeprowadzone badania ankietowe wśród rodziców pozwoliły zebrać informacje o uwzględnianiu wniosków z egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie. Z badań tych wynika, iż rodzice (88,16%) znają wyniki egzaminów z kwalifikacji w zawodzie z lat poprzednich, wiedzą co sprawiło uczniom największą trudność. Aż 98,68% ankietowanych rodziców twierdzi, że o planowanych egzaminach próbnych z kwalifikacji, o ich wynikach (94,74%) oraz o trudnościach jakie sprawiły uczniom zadania i nad jakimi umiejętnościami należy jeszcze popracować (98,68%) zostali poinformowani przez nauczycieli i nauczycielki.

7. Współpraca z pracodawcami i innymi partnerami

Dostosowanie oferty edukacyjnej szkoły w zmieniającej się rzeczywistości gospodarczej wymaga nieustannego poszukiwania nowych partnerów do kształcenia zawodowego. Aktualnie szkoła współpracuje z pracodawcami i instytucjami Wyszkowa, powiatu wyszkowskiego, województwa mazowieckiego, a także w kraju i za granicą:

- a) w zakresie organizowania praktyk zawodowych dla uczniów Technikum Nr 1 kształcących się w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik budownictwa, technik cyfrowych procesów graficznych, technik obsługi turystycznej oraz technik hotelarstwa:

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Nazwa zakładu	Adres
Endsleigh Garden Center Restaurant	Plymouth, United Kingdom
Friary Mill Bakery	Plymouth, United Kingdom
Heaven	Plymouth, United Kingdom
The Dolhin House Brazerie	Plymouth, United Kingdom
Future Inn	Plymouth, United Kingdom
Mount Batten watersports Cante	Plymouth, United Kingdom
Debenhams	Plymouth, United Kingdom
Lockyers Quay	Plymouth, United Kingdom
New Continental Hotel	Plymouth, United Kingdom
Jurys Inn	Plymouth, United Kingdom
Zuzimo	Plymouth, United Kingdom
Hotel Sofitel Victoria	ul. Królewska 11, Warszawa
Hotel Radisson Blu Sobieski	pl. A. Zawiszy 1, Warszawa
Dom Polonii	ul. Szkolna 11, Pułtusk
Hotel Marriott	al. Jerozolimskie 65/79, Warszawa

Technik obsługi turystycznej

Restauracja BIAS	ul. Warszawska 1, Wyszku
Hotel BATORY	ul. Batorego 9, Tuszcz
Biuro Turystyczne FLAMINGO	ul. Kilińskiego, Ostrów Mazowiecka
Biuro podróży ORBIT TROVEL	ul. Pułtуска 96, Wyszku
Biuro podróży RAN-TRANS w Wyszku	ul. I AWP 183, Wyszku
AZYMUT Biuro Turystyczne	ul. I AWP 11, Wyszku
TUI Centrum Podróży	pl. Konstytucji 2, Warszawa
Biuro podróży VOX TRAVEL	ul. Sowińskiego 77, Wyszku
Biuro podróży ITAKA	ul. Klimczaka 17, Warszawa
Biuro Usług turystycznych MY TRAVEL	ul. Szuberta 6, Warszawa
TUI Centrum Podróży	ul. Piłsudskiego 1, Warszawa
Biuro Podróży M&M	ul. Sowińskiego, Wyszku
Biuro Podróży CT Poland	al. Jana Pawła II 61, Warszawa
Biuro Podróży NATALIA	ul. Świętojańska 15 w Pułtusku

Internacional Evrnt

ul. Złotej Wilgi 12/117 Warszawa

Technik cyfrowych procesów graficznych

EDYTOR S.C	ul. Pułtуска 20, Wyszów
REKLAMA Krzysztof Jastrzębski	ul. I AWP 68, Wyszów
REKLAMA i POLIGRAFIA Jarosław Ciunajko	ul. Pułtуска 28a, Wyszów
Office SMART	ul. Poniatowskiego 24, Długosiodło
Agora Warszawa	ul. Czerska 8/10, Warszawa
Quad Graphics Europe	ul. Pułtуска 120, Wyszów
„Wyszów 24”	ul. 11 listopada 49, Wyszów

Technik hotelarstwa

Dom Polonii	ul. Szkolna 11, Pułtusk
Hotel Sheraton	ul. B. Prusa 2, Warszawa
Restauracja BIAS	ul. Warszawska, Wyszów
Hotel Sofitel Victoria	ul. Królewska 11, Warszawa
Hotel Arkadia	ul. Radzymińska 182, Warszawa
Hotel Westin	ul. Jana Pawła II 21, Warszawa
Hotel MDM	pl. Konstytucji 1, Warszawa
Hotel Novotel	ul. Marszałkowska 94/98, Warszawa

Technik Budownictwa

BUD-MAR	ul. Wrzosowa 7, Dalekie Tartak
Usługi ogólnobudowlane	ul. 3 Maja 7, Kamieńczyk
Usługi Budowlane i Stolarskie	Nadkole 1A
Usługi Ogólnobudowlane	ul. 18 Maja 37, Pniewo
Biuro inż. Proj. i nadzór budowlany	ul. Żytnia, Wyszów
Usługi Remontowo budowlane ZBYCHBUD	Nowa Wieś 60
RAPIDE Usługi Budowlane	ul. Ks. Popieluszki 71a, Żąbki
PHU BUDOMUR w Pułtusku	ul. Mickiewicza 36, Pułtusk
KAMBUD	Białebloto Kobyla 72

- b) w zakresie organizowania zajęć praktycznych dla uczniów – młodocianych pracowników Zasadniczej Szkoły Zawodowej Nr 1 – 67 pracodawców,
- c) w zakresie organizacji wycieczek przedmiotowych – 12 pracodawców,
- d) podczas organizacji Ogólnopolskiego Konkursu „Mazowieckie smaki – Wołowina na polskim stole”- 16 pracodawców.

Ponadto, w ramach promocji kształcenia zawodowego i ogólnego a także wzajemnego wspierania organizacji przedsięwzięć, szkoła współdziała z:

- a) wszystkimi gimnazjami z terenu powiatu wyszkowskiego a także z wybranymi z powiatu pułtuskiego, ostrowskiego, radzyńskiego, węgrowskiego,
- b) szkołami podstawowymi, gimnazjami i szkołami ponadgimnazjalnymi należącymi do Ostrołęckiego Stowarzyszenia Pomocy Szkole,
- c) Przedszkolem Nr 4 w Wyszkanie,
- d) Urzędem Miasta w Wyszkanie,
- e) Agencją Rynku Rolnego,
- f) Wydawnictwem Agora,
- g) Quad Graphics w Wyszkanie,
- h) Warszawską Szkołą Reklamy,
- i) OEiiZK,
- j) PCK Wyszaków,
- k) Sanepid Wyszaków,
- l) Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie,
- m) Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
- n) Mazowiecki Kurator Oświaty,
- o) Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego,
- p) Krajowe Stowarzyszenie Pomocy Szkole w Warszawie,
- q) P.P.H.U „Mleks”
- r) Poseł do Parlamentu Europejskiego,
- s) Wszechnica Żywieniowa SGGW Warszawa,
- t) Restauracja Kamienica w Warszawie – szef kuchni,
- u) Dom weselny Kasztelanka w Wyszkanie – cukiernik ,
- v) firma Stalgast – Carlos Gonzalez- Tejera,
- w) Komisja Okręgowa Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności,
- x) Wszechnica Żywieniowa Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

8. Sukcesy szkoły (uczniów i nauczycieli)

W latach 2014, 2015, 2016 uczniowie i nauczyciele wykazywali się niezwykle aktywnością w realizacji zadań szkoły w zakresie edukacji ogólnej, zawodowej i rozwijającej zainteresowania i uzdolnienia.

- a) 2014 r. Konkurs kulinarny „Drób na polskim stole” etap międzyszkolny – I miejsce, 2016 r. II miejsce w etapie szkolnego konkursu kulinarnego Mazowieckie smaki – Wołowina na polskim stole”,
- b) 2014r., 2015r. Olimpiada Wiedzy o Żywieniu i Żywności I i II miejsce etap szkolny, etap okręgowy – miejsce w drugiej dziesiątce na 80 uczestników.
- c) Udział uczniów w Olimpiadzie Wiedzy i Umiejętności Budowlanych 2016/2015/2014;
- d) Szkolny konkurs na najlepszego zawodowca „Projekt domu jednorodzinnego wykonanego w programie Allplan”;
- e) konkurs szkolny na „Dekorację stołu bożonarodzeniowego” 2015 - II miejsce
- f) konkurs kulinarny „Karp na polskim stole” w Mościbrodach 2015- IV miejsce
- g) Olimpiada Wiedzy o Żywności i Żywieniu; etap szkolny, 2015, II miejsce
- h) Konkurs kulinarny „Mazowieckie smaki – Wołowina na polskim stole” - etap szkolny, 2016 - I miejsce
- i) Konkurs kulinarny „Mazowieckie smaki – Wołowina na polskim stole” - etap wojewódzki, 2016 – III miejsce
- j) Olimpiada Wiedzy o Turystyce – etap szkolny w roku szkolnym 2014/2015 - uczennica zakwalifikowała się do etapu wojewódzkiego,
- k) Olimpiada Promocji Zdrowego Stylu Życia - uczeń kl. III TG 2015r. - I miejsce w etapie szkolnym
- l) XXIV edycja Ogólnopolskiej Olimpiady Promocji Zdrowego Stylu Życia 2016 r. III miejsce ucznia kl. III Tg.
- m) Szkolny Konkurs Kulinarny – „Ryby na polskim stole” 2 osobowy zespół - I miejsce w etapie szkolnym, kl. III TG – 2015 r.
- n) Regionalny Konkurs Kulinarny „Mazowieckie smaki - Ryby na polskim stole i ich tradycje” – 2 osobowy zespół z kl. III Tg -2015 r. III miejsce
- o) Szkolny Konkurs „Najładniejszy Stół Świąteczny”- 2014r. miejsce I kl. II TGa,
- p) Konkurs fotograficzny „Fotopołowy” org. UPH w Siedlcach – 2016 - wyróżnienie

9. Zestawienie wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie w Zespole Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszku w roku szkolnym 2015/2016

Zawód	Ilość przystępujących do egzaminu	w tym uczennic	Zdało ogółem	w tym uczennic	%	Przystąpiło	Zdało	%
Technik żywienia i usług gastronomicznych	74	37	56	29	75,6	289 w tym /uczennic 130	226 w tym uczennic 106	77,0 zdawalność uczennic 81,5
Technik budownictwa	48	1	38	1	79			
Technik cyfrowych procesów graficznych	45	8	39	7	86,6			
Technik obsługi turystycznej	46	31	25	21	54,3			
Technik hotelarstwa	76	53	68	47	89,5			
RAZEM	289	130	226	106	77,23	X	X	X

Szczegółowe wyniki egzaminów z kwalifikacji w roku szkolnym 2015/16 w sesji styczeń- luty i maj – lipiec 2016r. przedstawia poniższa tabela

Oznaczenie kwalifikacji	Przystąpiło	Zdało		Najwyższy wynik		Najniższy wynik		Średni wynik		Średnia ocen z przedmiotów zawodowych, objętych	Średnia ocen z przedmiotów zawodowych, objętych kwalifikacją uczennic	W TYM uczennic	
		Część pisemna 05/%	Część praktyczna 05/%	Część pisemna %	Część praktyczna %	Część pisemna %	Część praktyczna %	Część pisemna %	Część praktyczna %			przystąpiło	Zdało
B.18	24	23 /96	20 /88	88	100	43	73	70,9	85,25	3,9	3,6	1	1
B.30	24	24 /100	24 /100	90	100	60	92	82,5	97,83	3,2	3,0	1	1
B.33	24	24 /100	20 /83	95	95	58	41	86,2	79,4	3,6	3,5	1	1
A.54	21	14 /67	18 /86	68	100	38	38	52,0	89,0	4,0	3,8	4	4
A.25	21	21 /100	21 /100	78	100	53	85	65,0	95,0	3,7	3,7	4	4
A.55	24 /23	21 /88	20 /87	78	100	40	73	64,5	88,5	2,8	2,6	4	3
T. 13.	26	25 /96	14 /54	90	95	35	40	62,8	74,0	3,8	3,6	20	12
T.14	20	19 /95	15 /75	88	94	48	43	70,4	81,4	3,3	3,3	11	9
T.11	26	26 /100	22 /85	95	96	70	66	83,1	81,9	3,8	3,9	35	30
T.12	26	26 /100	24 /92	90	100	53	66	73,0	80,0	4,1	4,0	18	17
T.6	53	49 /99	52 /98	35 /88	100 /100	18 /45	79 /79	25,0 /63,0	93/9	4,0	3,8	27	23
T.15	21	19 /90	11 /52	28 /78	96 /96	14 /35	0	24,0 /61,0	69,0 /69,0	3,4	3,3	10	6

- B.18 – Wykonywanie robót murarskich i tynkarskich
- B.30 – Sporządzanie kosztorysów oraz przygotowywanie dokumentacji przetargowej
- B.33 – Organizacja i kontrolowanie robót budowlanych
- T.11 - Planowanie i realizacja usług w recepcji
- T.12 - Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
- T. 13 - Planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych
- T.14 - Prowadzenie informacji turystycznej oraz sprzedaż usług turystycznych
- T.6 - Sporządzanie potraw i napojów
- T.15 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
- A.25 - Wykonywanie i realizacja projektów multimedialnych
- A.5 4- Przygotowanie materiałów graficznych do procesu drukowania
- A.55 - Drukowanie cyfrowe

POTRZEBY

Potrzeby uczniów, uczennic i kadry dotyczące warunków lokalowych i oczekiwań zostały określone między innymi w oparciu o badania przeprowadzone przez zespół ds. ewaluacji wewnętrznej.

W badaniu zastosowano 2 rodzaje ankiet w zależności od grupy do której była skierowana.

➔ Potrzeby i oczekiwania uczniów i uczennic

Zagadnienia te zostały zdefiniowane podczas ewaluacji wewnętrznej. Ustalono cele szczegółowe, którymi były:

1. W jaki sposób wnioski z analizy wyników egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie wpływają na organizację procesów edukacyjnych?
2. Podniesienie skuteczności wdrażania wniosków z analizy egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie oraz badań wewnętrznych i zewnętrznych.

Do realizacji powyższych celów służyły następujące wskaźniki:

- Kto w szkole zajmuje się analizą wyników egzaminów? Jaka to jest grupa nauczycieli?
- Za pomocą jakich metod statystycznych dokonuje się tej analizy?
- Jak często szkoła analizuje wyniki ewaluacji wewnętrznej/zewnętrznej?

- Kto i w jaki sposób formułuje wnioski i zalecenia wynikające z analizy egzaminów zewnętrznych i wewnętrznych?
- Kto i w jaki sposób formułuje wnioski i zalecenia wynikające z analizy ewaluacji wewnętrznej i zewnętrznej?
- W jaki sposób nauczyciele wykorzystują te wnioski i rekomendacje do planowania i podejmowania działań?
- Kto i w jaki sposób monitoruje i analizuje działania prowadzone przez szkołę?
- Jak często modyfikowane są te działania? W jakim zakresie?
- W jaki sposób wyniki badań zewnętrznych wpływają na badania wewnętrzne? Czego dotyczą badania wewnętrzne?
- Czego dotyczą badania osiągnięć uczniów?
- W jaki sposób wnioski z analizy osiągnięć uczniów są wykorzystywane do planowania procesów?

W związku z powyższym Zespół ds. ewaluacji wewnętrznej opracował narzędzia badawcze, którymi były: ankieta (zawierająca dwanaście pytań) skierowana do rodziców, ankieta (zawierająca dwanaście pytań) skierowana do uczniów, arkusz diagnostyczny skierowany do nauczycieli przedmiotów zawodowych i nauczycieli języka angielskiego zawodowego.

W styczniu 2016 r. przeprowadzono badania ankietowe wśród rodziców uczniów i uczennic klas: III TB, III TCPG, III TH, IV TG, IV TOT. Natomiast w kwietniu 2016r. ankietę z 12 pytaniami skierowano do uczniów i uczennic ww. klas.

Ankieta została przeprowadzona na zebraniach z rodzicami dnia 7 stycznia 2016 roku, wzięło w niej udział **76 rodziców** z następujących klas: III TCPG 13 osób, IV TG 12 osób, III TH 18 osób, IV TOT 16 osób, III TB 17 osób.

Ankieta została przeprowadzona w drugim półroczu nauki, w następujących klasach: III TB 19 uczniów i 1 uczennica, III TCPG 16 uczniów i 4 uczennice, III TH 5 uczniów i 18 uczennic, IV TOT 8 uczniów i 10 uczennic, IV TG 10 uczniów i 8 uczennic.

Razem uczestniczyło w ankiecie **58 uczniów i 41 uczennic**.

Ankieta skierowana została także do **9 nauczycieli i 49 nauczycielek szkoły, w tym 14 nauczycielek i 2 nauczycieli** przedmiotów zawodowych do kształcenia w poszczególnych zawodach.

Na podstawie ankiet przeprowadzonych wśród uczniów i uczennic oraz Rady Rodziców określono podstawowe oczekiwania w zakresie proponowanej oferty edukacyjnej, działań wychowawczych i opiekuńczych. Uczniowie znają wymagania egzaminacyjne – tak deklaruje 98,89% ankietowanych. Zarówno uczniowie jak i ich rodzice dostrzegają różne korzyści w prowadzeniu analiz wyników egzaminów zewnętrznych i wewnętrznych. Z badań wynika, że 51,32% rodziców i 50% uczniów uważa, że jest to informacja dla nauczycieli o tym, które partie materiału sprawiają uczniom największą trudność i którym zagadnieniom trzeba poświęcić na lekcjach więcej czasu.

Natomiast 46,05% rodziców a 33,33% uczniów twierdzi, iż przyczynia się to skuteczności nauczania z poszczególnych przedmiotów. Az 97,37% rodziców a także 98,89% uczniów uważa, że wdrażane wnioski z analizy wyników przyczyniają się do wzrostu efektów kształcenia. Według ankietowanych uczniów, nauczyciele aby osiągnąć wysokie wyniki na egzaminach zewnętrznych, kładą nacisk na ćwiczenie na lekcjach tych zadań, które sprawiały największą trudność (80,90%) oraz opracowują odpowiednio prace domowe (zadania egzaminacyjne), kartkówki, sprawdziany i inne formy odpowiedzi uwzględniając wymagania egzaminacyjne (43,82%) a także prowadzą dodatkowe zajęcia (26,97%). Niepokojący jest fakt, że aż 14,5 % uczniów nie zna wyników egzaminów z kwalifikacji w zawodzie z lat poprzednich, a 16,67% nie zna wniosków z analizy tych egzaminów.

Uczniowie uzasadniając swój wybór najczęściej pisali, że „nikt ich o tym nie poinformował”, „nie było informacji”. Jak już wcześniej napisałam uczniowie w przeważającej większości znają informacje na temat egzaminów z kwalifikacji w zawodzie, dlatego zastanawiające są wybory uczniów, którzy udzielili na pytania odpowiedzi negatywnej. Być może wynika to z nieobecności na zajęciach, na których były wszystkie te zagadnienia omawiane.

Z zebranych informacji wynika, że szkoła dostrzega potrzebę analizowania wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie, formułowania wniosków i uwzględniania ich organizując procesy edukacyjne. Widzi w rodzicach naturalnych sprzymierzeńców w pracy z ich dziećmi. Jednocześnie oczekuje od rodzica stałego zainteresowania się funkcjonowaniem ucznia w szkole oraz wspólnego wraz z nauczycielami ponoszenia odpowiedzialności za jego rozwój.

Wnioski i rekomendacje uczniów i uczennic:

Wskazania pozytywne:

- a) Szkoła przeprowadza egzaminy potwierdzające kwalifikacje w zawodzie zgodnie z wytycznymi OKE.
- b) Szkoła organizuje i przeprowadza próbne egzaminy potwierdzające kwalifikacje w zawodzie.
- c) Zespoły nauczycielskie analizują wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie oraz porównują je z wynikami klasyfikacji cząstkowej, półrocznej i rocznej.
- d) Nauczyciele prezentują członkom Rady Pedagogicznej analizy wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie, zapoznają z nimi uczniów i ich rodziców.
- e) Analizy prowadzą do formułowania wniosków i rekomendacji, na podstawie których nauczyciele planują i podejmują działania, wnoszą do dyrektora szkoły o doposażenie pracowni w sprzęt i pomoce dydaktyczne.
- f) Działania prowadzone przez szkołę są monitorowane i analizowane, a w razie potrzeby modyfikowane. Modyfikowanie działań odbywa się każdorazowo po przeprowadzonych egzaminach.
- g) Dyrekcja szkoły, w miarę posiadanych środków finansowych, systematycznie wyposaża pracownię w sprzęt, materiały i pomoce dydaktyczne.
- h) Wnioski z analizy osiągnięć uczniów są wykorzystywane do planowania procesów edukacyjnych poprzez zmianę lub uatrakcyjnienie metod i form pracy, zwiększenie ilości ćwiczeń i powtórzeń, uruchomienie dodatkowych zajęć, korelacje międzyprzedmiotowe.

Wskazania negatywne:

- a) Wszystkie podejmowane działania są celowe, ale nie wszystkie przynoszą pożądane efekty,
o czym informują nie zawsze satysfakcjonujące wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie.
- b) Brak jest dodatkowych zajęć rozwijających umiejętności zawodowe uczniów, niezbędne do egzaminów z kwalifikacji.

- c) Nie wszyscy nauczyciele wdrażają wnioski i rekomendacje wynikające z analiz lub robią to niesystematycznie.
- d) Wnioski wdrażane po analizie wyników nie zawsze przyczyniają się do wzrostu efektów kształcenia.
- e) Nie wszyscy rodzice interesują się wynikami egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie.

Wnioski i rekomendacje nauczycielek i nauczycieli

- a) Prowadzić systematyczne przygotowanie do egzaminu zawodowego.
- b) Przeprowadzać próbne egzaminy potwierdzające kwalifikacje zawodowe , które pozwolą ocenić stopień przygotowania uczniów do egzaminu, w przypadku słabych wyników powtórzyć egzaminy po kilku tygodniach.
- c) Wykorzystać wyniki próbnych egzaminów do wskazania kierunku dalszej pracy indywidualnej oraz zespołów przedmiotowych.
- d) Szczególną uwagę zwrócić na rozwiązywanie zadań zawartych w części praktycznej egzaminu.
- e) Przeanalizować wszystkie dotychczasowe testy z części teoretycznej egzaminu.
- f) Wprowadzić zajęcia dodatkowe i wyrównawcze, rozwijające umiejętności praktyczne, przygotowujące do egzaminu zawodowego.
- g) Zwiększyć liczbę ćwiczeń doskonalących rozumienie analizowanego tekstu oraz doskonalenie umiejętności samodzielnego wypowiedzania się uczniów tak w formie pisemnej jak i ustnej.
- h) Należy modyfikować plany nauczania we współpracy z pracodawcami pod kątem treści egzaminacyjnych.
- i) Zwrócić uwagę na frekwencję uczniów na zajęciach dodatkowych i przekazywać o niej informację wychowawcy klasy.
- j) Poprawić bazę dydaktyczną – doposażyć pracownie w niezbędny sprzęt, pomoce dydaktyczne, utworzyć brakujące pracownie zawodowe.
- k) Zakupić nowości wydawnicze ułatwiające kształcenie w zawodzie- podręczniki, testy dla zawodu.

- l) Zwiększyć uczestnictwo nauczycieli w szkoleniach specjalistycznych zawodowych a tym samym poprawić jakość pracy nauczycieli.
- m) Systematycznie prowadzić analizy wyników nauczania w celu mobilizacji uczniów do eliminowania ocen niedostatecznych i uzyskiwania coraz lepszych wyników w nauce.
- n) Doskonalić współpracę nauczycieli i szkoły z pracodawcami w zakresie kształcenia zawodowego.
- o) Zespoły przedmiotowe branżowe powinny wypracować metody działań służące podniesieniu wyników zdawalności egzaminu.
- p) Należy nadal kontynuować przeprowadzanie analizy danych wyników egzaminów zewnętrznych zarówno pod względem ilościowym, jak i jakościowym, ze szczególnym uwzględnieniem obszarów problemowych.
- q) Należy dokonywać korelacji między wynikami egzaminów zewnętrznych i wynikami egzaminów próbnych oraz wynikami klasyfikacji uczniów, a następnie wykorzystać wnioski płynące z tych zestawień w celu analizy dalszej pracy.
- r) W poszczególnych blokach przedmiotowych podjąć działania mające na celu poprawę wyników egzaminów w zakresie umiejętności, które wypadły najłabiej.
- s) Zajęcia z przedmiotów zawodowych, na których realizuje się efekty kształcenia sprawdzane w części pisemnej prowadzić z podziałem na grupy.

W roku szkolnym 2015/2016 przeprowadzono również badania w zakresie przedsiębiorczości wśród uczniów i uczennic Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkowie przez Akademię Liderów Innowacji i Przedsiębiorczości Fundację dr Bogusława Federa. Celem badania było zidentyfikowanie nastawienia młodych ludzi do biznesu. Badanie przeprowadzono w 39 szkołach ponadgimnazjalnych, w tym wśród 104 uczniów i uczennic Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkowie. Raport Badania Przedsiębiorczości zawiera dane w tym zakresie uczennic i uczniów szkoły na tle młodzieży innych 38 szkół w Polsce (2 857 uczennic i uczniów) www.Wiedza3G.pl

Z badań wynika, że:

- a) za osobę przedsiębiorczą ankietowani w Zespole Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkowie zdecydowanie uważają „osobę prowadzącą działalność gospodarczą” –

- 60,6% odpowiedzi (uczniowie 64,4%, uczennice 57,6%) – jest to wynik niższy od krajowego o 15%,
- b) zdaniem respondentów to, co wyróżnia osobę przedsiębiorczą to:
- ✓ „pomysłowość” 78,8% (uczniowie 73,3%, uczennice 83,1%) – jest to wynik porównywany do krajowego,
 - ✓ „dokładność” 57,7% (uczniowie 55,6%, uczennice 59,3%) – jest to wynik porównywany do krajowego,
 - ✓ „zaradność” 68,3% (uczniowie 53,3%, uczennice 79,7 %) – jest to wynik porównywany do krajowego,
- c) uczniowie i uczennice szkoły najczęściej wskazywali stwierdzenia, że osoba przedsiębiorcza to ta, która „potrafi poradzić sobie w każdej sytuacji” – 82,7% (uczniowie 77,8%, uczennice 86,4%) – jest to wynik wyższy od krajowego 76,8%,
- d) zdaniem uczniów i uczennic przedsiębiorczości „oczywiście, że można” się nauczyć 39,4% (uczniowie 43,3%, uczennice 28,8%) – jest to wynik wyższy od krajowego 37,2%,
- e) zdaniem uczniów i uczennic osoby przedsiębiorcze najczęściej spotykają w szkole 59,6% (uczniowie 46,7%, uczennice 69,5%) – jest to wynik znacznie wyższy od krajowego 38,5%,
- f) zdaniem uczniów i uczennic osoby przedsiębiorcze spotykają w „lokalnej społeczności” – tylko 6,7% – jest to wynik znacznie niższy od krajowego 54,4%,
- g) zdaniem uczniów i uczennic znają osoby przedsiębiorcze 76,0% (uczniowie 76,0%, uczennice 78,0%) – jest to wynik wyższy od krajowego 75,2%,
- h) według ankietowanych uczniów i uczennic do sukcesu i rozwoju przedsiębiorczości wyraźnie przyczynia się „kreatywność” 79,8% (uczniowie 79,8%, uczennice 86,4%) – jest to wynik znacznie wyższy od krajowego,
- i) według ankietowanych uczniów i uczennic największą barierą w założeniu własnej firmy jest „brak wiedzy o prowadzeniu firmy” 26,0% (uczniowie 26,0%, uczennice 27,1%) – jest to wynik znacznie wyższy od krajowego,
- j) ankietowani uczniowie i uczennice rozważają prowadzenie działalności gospodarczej 48,1% (uczniowie 44,4%, uczennice 53,2%) – jest to wynik niższy od krajowego 53,2%,

- k) na pytanie „dlaczego nie planujesz prowadzenia własnej działalności gospodarczej?” ankietowani uczniowie i uczennice stwierdzili, że „nie mam pomysłu na biznes” 57,4% (uczniowie 40,0%, uczennice 72,4%) – jest to wynik znacznie wyższy od krajowego 45,3%,
- l) najczęstszą drugą odpowiedzią na pytanie „dlaczego nie planujesz prowadzenia własnej działalności gospodarczej?” ankietowani uczniowie i uczennice stwierdzili, że „nie posiadam wystarczającej wiedzy i doświadczenia” 37,0% (uczniowie 36,0%, uczennice 37,9%) – jest to wynik znacznie wyższy od krajowego 45,3%,

Potrzeby	Oczekiwania
Dydaktyczne	<p>Uczniowie i uczennice wskazali swoje oczekiwania w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) wyposażenie w wiedzę ogólną i zawodową - 74% uczniów i 78% uczennic b) zdobycie umiejętności zawodowych - 68% uczniów i 65 % uczennic c) podniesienie kwalifikacji zawodowych - 78% uczniów i 76 % uczennic d) podniesienie kompetencji kluczowych z położeniem nacisku na języki obce i ICT - 58% uczniów i 54 % uczennic e) prowadzenie wewnątrzszkolnego systemu doradztwa zawodowego - 51% uczniów i 58 % uczennic f) umożliwienie rozwijania zainteresowań - 68% uczniów i 74 % uczennic g) wyrównanie dysproporcji edukacyjnych w celu lepszej zdawalności egzaminów – 63 % uczniów i 65 % uczennic h) wzbogacenie oferty zajęć pozalekcyjnych - 68% uczniów i 77 % uczennic i) zdobycie wiedzy i nabycie umiejętności w prowadzeniu własnego biznesu poprzez prowadzenie firm symulacyjnych - uczniowie 36,0%, uczennice 37,9% j) wskazywanie pomysłów na biznes poprzez prowadzenie firm symulacyjnych w szkole - uczniowie 40,0%, uczennice 72,4% k) wskazywanie osób przedsiębiorczych w „lokalnej społeczności” – aktualnie tylko dostrzega 6,7% - uczniowie 6,8%, uczennice 6,7%
Wychowawcze	<p>Uczniowie i uczennice wskazali swoje oczekiwania w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) nabycie umiejętności współżycia w grupie, szkole, społeczeństwie - 51% uczniów i 65 % uczennic b) podejmowania samodzielnych i odpowiedzialnych decyzji oraz pełnienia różnych ról społecznych – 52 % uczniów i 65 % uczennic c) kształtowanie poczucia odpowiedzialności za własną edukację, m.in. przez sumienne wykonywanie obowiązków szkolnych i zawodowych oraz regularne uczęszczanie do szkoły – 50 % uczniów i 52 % uczennic d) kształtowanie postaw kompetencji personalno - społecznych – 51 % uczniów i 54 % uczennic e) kształtowanie postaw zdrowego stylu życia – 53 % uczniów i 68 % uczennic f) kształtowanie postaw patriotycznych i obywatelskich – 51 % uczniów i 56 % uczennic g) kształtowanie postaw w zakresie orientacji zawodowej i planowania kariery zawodowej – 50 % uczniów i 62 % uczennic przeciwdziałanie agresji 59%
Opiekuńcze	<p>Uczniowie i uczennice wskazali swoje oczekiwania w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) zapewnienie opieki psychologiczno - pedagogicznej – 45 % uczniów i 52 % uczennic b) dostosowanie treści, metod i organizacji nauczania do możliwości psychofizycznych uczniów – 43 % uczniów i 51 % uczennic

	c) stworzenie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy – 50 % uczniów i 54 % uczennic d) wsparcie socjalne (współpraca z instytucjami, pracodawcami i osobami mogącymi wspierać socjalnie uczniów) – 56 % uczniów i 52 % uczennic,
--	--

Rekomendacje do dalszej pracy:

- a) Kontynuować prowadzone w szkole analizowanie wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie zarówno pod względem ilościowym, jak i jakościowym, ze szczególnym wskazaniem na wnikliwą analizę kontekstową i porównawczą.
- b) Należy zmotywować nauczycieli do systematycznego wdrażania wniosków i rekomendacji.
- c) Włączyć nauczycieli języków obcych zawodowych do czynnego uczestnictwa w analizowaniu wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie.
- d) Zacieśnić współpracę wychowawców klas z nauczycielami przedmiotów zawodowych (np. zapraszać nauczycieli przedmiotów zawodowych na zebrania z rodzicami celem przekazania rodzicom niezbędnych informacji dotyczących egzaminów).
- e) Należy dopracować wzajemną komunikację między szkołą a rodzicami na temat analiz egzaminów próbnych i zewnętrznych oraz płynących z nich wniosków.
- f) Należy organizować i prowadzić młodzieżowe firmy symulacyjne w celu zdobycia wiedzy i nabycia umiejętności w prowadzeniu własnego biznesu, wskazywać pomysłów na biznes na zajęciach z przedsiębiorczości oraz wskazywać przykłady osób przedsiębiorczych w „lokalnej społeczności”, zapraszać na spotkania z uczniami i uczennicami.

→ Potrzeby szkoły

Na podstawie ankiet przeprowadzonych wśród kadry dydaktycznej i pracowników administracji Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszakowie określono podstawowe oczekiwania w zakresie potrzeb rozwojowych i wyposażenia placówki. W badaniu uczestniczyło 65 pracowników, w tym **9 nauczycieli i 49 nauczycielek szkoły, w tym 14 nauczycielek i 2 nauczycieli** przedmiotów zawodowych do kształcenia w poszczególnych zawodach.

Wynik badania w zakresie potrzeb szkoły.

Potrzeby	Oczekiwania
Potrzeby rozwojowe	100% pracowników i 100 % pracowniczek wskazało oczekiwania w zakresie: a) podnoszenie kwalifikacji zawodowych

kadry administracyjnej i dydaktycznej	<ul style="list-style-type: none"> b) doskonalenie umiejętności zawodowych c) wyposażenie placówki w nowoczesne środki dydaktyczne d) wymiana doświadczeń w zakresie szkolnictwa zawodowego z innymi nauczycielami, innymi szkołami e) opracowanie autorskich programów nauczania i kwalifikacyjnych kursów zawodowych f) wszechstronna współpraca z pracodawcami g) współpraca z ośrodkami naukowymi h) poprawienie warunków pracy pracowników i) promocja szkolnictwa zawodowego w lokalnej społeczności
Wyposażenie	<p>Pracownicy, pracowniczki szkoły wskazali oczekiwania w zakresie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) modernizacji i doposażenia pracowni kształcenia zawodowego w zakresie budownictwa zgodnie z wymogami nowej podstawy programowej: Postscriptowa drukarka laserowa A3, Wizualizer, Repetytorium i testy egzaminacyjne oraz Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy, normy budowlane -81% 2) modernizacji i doposażenia pracowni kształcenia zawodowego w zakresie hotelarstwa: Komputer stacjonarny z monitorem i oprogramowaniem, Drukarka laserowa, Tablica multimedialna, Kamera cyfrowa, sprzęt i wyposażenie związane z kasa fiskalna – 79% 3) modernizacji i doposażenia pracowni kształcenia zawodowego w zakresie cyfrowych procesów graficznych zgodnie z wymogami nowej podstawy programowej: Postscriptowa drukarka laserowa A 4 i A3, Tablety graficzne, Oprogramowanie do edycji wideo 2x16, Aparat cyfrowy ze statywem i torbą, Kamera wideo ze statywem i torbą, Zestawy multimedialne, Proofer cyfrowy wraz z kompletem zapasowym atramentów, Skaner płaski do oryginałów refleksyjnych i transparentnych, oprogramowanie do wykonywania impozycji, komputery do przygotowania publikacji do druku wraz z monitorami i oprogramowaniem, Wzornik Pantone, Oprogramowanie do grafiki bitmapowej, bindownica grzebieniowa, Trymer do cięcia papieru format A2, Bigówka ręczna, Densytometr, Wycinarka manualna do wizytówek, Wzorniki CMYK, System do nauczania języków obcych -87% 4) modernizacji i doposażenia pracowni kształcenia zawodowego w zakresie gastronomii zgodnie z wymogami nowej podstawy programowej zgodnie z wymogami nowej podstawy programowej i systemów bezpieczeństwa żywności 100% (w tym m.in. urządzenia do obróbki cieplnej np., vacuum – pakowarka próżniowa, urządzenia do gotowania w niskiej temperaturze , Komputery stacjonarne z monitorami i oprogramowaniem, Drukarki laserowa ze skanerem i kopiarką, Robot kuchenny wieloczynnościowy, Blendery gastronomiczne, Sokowirówka, Frytownica /frytkownica, Wagi pomiarowe, Podstawy pod piec konwekcyjno-parowy, Zestaw garnków, Patelnie gastronomiczne, Lampa owadobójcza, Stół z płytą roboczą, Kasa kelnerska, terminal, z oprogramowaniem sieciowym, Wózek kelnerski do flambowania itd. 89% 5) wprowadzenie programów edukacyjnych do pracowni zawodowych wyposażonych w komputery 85% 6) korzystanie z platformy edukacyjnej 54% 7) doskonalenie i rozwijanie infrastruktury 65% 8) utworzenie nowych pracowni zawodowych 95% 9) stworzenie warunków typowych dla zakładów 99%

→ Potrzeby pracodawców

Na podstawie rozmów podczas spotkań z przedstawicielami firm, wypowiedzi pracodawców podczas Powiatowej Konferencji „Tydzień zawodowca” a także wywiadu telefonicznego wśród pracodawców współpracujących z Zespołem Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie określono podstawowe potrzeby w zakresie oczekiwań pracodawców do realizacji kształcenia zawodowego.

W badaniu uczestniczyło 65 przedsiębiorców.

Rynek pracy	Potrzeby pracodawców	Oczekiwania:
		<ul style="list-style-type: none">a) włączenie pracodawców w proces kształcenia (np. opracowanie nowych programów nauczania, praktyk, itd) - 100%b) realizacja staży, praktyk uczniów i uczennic w zakładach pracy w okresie wakacji - 92%c) włączenie pracodawców w realizację wybranych treści programowych kształcenia zawodowego w pracowniach szkolnych – 96%d) udział pracodawców w realizację wybranych treści związanych z zawodem na terenie firm (wycieczki i wyjazdy studyjne) – 96%e) dostosowanie kwalifikacji i umiejętności uczniów - przyszłych pracowników do potrzeb rynku pracy - 98%f) promocja lokalnych pracodawców w procesie kształcenia zawodowego, wskazywanie „lokalnych sukcesów pracodawców” – 92%g) wskazywanie „ludzi sukcesu” wśród absolwentów szkoły – 78%

II. Analiza SWOT

1. Mocne strony:

- 1) Realizacja podstawy programowej w Zespole Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej Curie jest procesem kierowanym i zorganizowanym, opartym na obowiązujących przepisach prawnych dla każdego etapu edukacyjnego, na co wskazują:
 - a) szkolne zestawy programów nauczania;
 - b) plany pracy dydaktycznej w postaci rozkładów materiału i planów nauczania;
 - c) plany pracy wychowawczej.
- 2) Liczba godzin zajęć dydaktycznych w klasach pierwszych z przedmiotów, których nauczanie zostało zakończone w bieżącym roku szkolnym tj. wiedza o kulturze, wiedza o społeczeństwie, podstawy przedsiębiorczości, informatyka, edukacja dla

- bezpieczeństwa przewyższa minimalną liczbę godzin z tych przedmiotów, określoną w ramowych planach nauczania dla liceum i technikum.
- 3) Oferta edukacyjna szkoły jest spójna z podstawą programową dla danego etapu edukacyjnego.
 - 4) Podstawa programowa stanowi bazę w oparciu, o którą opracowywane są programy nauczania oraz Indywidualne Programy Edukacyjne i Terapeutyczne.
 - 5) Nauczyciele i nauczycielki na bieżąco realizują podstawę programową kształcenia ogólnego na wszystkich etapach edukacyjnych, co potwierdzają wyniki kontroli.
 - 6) Nauczyciele i nauczycielki znają przepisy prawne dotyczące wdrażania nowej podstawy programowej.
 - 7) Nauczyciele dokumentują realizację podstawy programowej zgodnie z wewnętrzną procedurą monitorowania podstawy.
 - 8) Uczniowie i uczennice nabywają wiadomości i umiejętności zgodne z podstawą programową, potwierdzają to analizy dokumentacji szkolnej, w tym wyniki sprawdzianów wewnętrznych.
 - 9) Uczniowie i uczennice doceniają rolę kształcenia praktycznego w procesie rozwoju zawodowego.
 - 10) Wszyscy uczniowie i uczennice realizują praktyki zawodowe w renomowanych firmach Warszawy, Powiatu Wyszkiego lub we Włoszech i Anglii.
 - 11) Pracodawcy zapewniający miejsce praktyk dla uczniów i uczennic dostrzegają potrzebę kształcenia zawodowego w realnych warunkach produkcyjnych, zatrudniają pracowników z przygotowaniem pedagogicznym.
 - 12) Pracodawcy chętnie przyjmują uczniów i uczennice na staże realizowane w ramach projektów finansowanych ze środków UE.
 - 13) Uczniowie i nauczyciele wykorzystują ICT w realizacji zadań edukacyjnych związanych z nauką zawodu.
 - 14) Szkoła posiada częściowo zużyte wyposażenie w sprzęt, nie w pełni umożliwiający realizację podstawy programowej i przygotowanie uczniów do egzaminu z kwalifikacji w zawodzie.

15) W latach 2014 – 2016 szkoła zapewniała bogatą ofertę dodatkowych kursów zawodowych i rozwijających kluczowe kompetencje a także realizację staży w okresie wakacji.

2. Słabe strony

- 1) Ze względu na posiadane znikome możliwości finansowe, szkoła bez udziału środków UE w niewielkim stopniu organizuje dodatkowe kursy zawodowe i rozwijające kluczowe kompetencje, przygotowujące do egzaminów z kwalifikacji.
- 2) Bez środków zewnętrznych szkoła nie organizuje staży w okresie wakacji.
- 3) Szkoła nie posiada wystarczającego sprzętu i wyposażenia do rozwijania uzdolnień zawodowych uczniów, szczególnie w zakresie cyfrowych procesów graficznych, gastronomii i hotelarstwa.

Nauczyciele i uczniowie nie w pełni potrafią wykorzystać ICT oraz nowoczesny sprzęt technologiczny w edukacji.

3. Szanse

- 1) Stała współpraca z pracodawcami w realizacji zadań związanych z nauką zawodu przyczyni się do wyrobienia nawyków stosowania nowoczesnych materiałów, technologii oraz maszyn i urządzeń.
- 2) Wyposażenie pracowni szkolnych w nowoczesne maszyny i urządzenia oraz sprzęt niezbędny w procesie projektowania i wytwarzania przyczyni się do podniesienia jakości kształcenia zawodowego oraz poziomu wiedzy i umiejętności zawodowych i społecznych.
- 3) Inwestycja w nauczycieli i nauczycielek ds. kształcenia zawodowego przyczyni się do pewniejszego poruszania się w sprawach zawodowych oraz ułatwi realizację treści i przygotowanie uczniów poosiągania wyższych wyników podczas egzaminów zawodowych.
- 4) Utrzymywana dobra współpraca z najlepszymi firmami w Warszawie będzie przykładem doceniania potrzeby posiadania wysokich kwalifikacji zawodowych u absolwentów i absolwentek.
- 5) Bliskość Wyszku do Warszawy, dobra komunikacja autobusowa i PKP ułatwi organizację praktyk, staży lub podjęcia pracy w firmach warszawskich.

4. Zagrożenia

- 1) Niewystarczający dostęp szkoły do środków finansowych zmniejszy możliwość doposażenia pracowni zawodowych w szkole oraz obniży poziom osiągnięcia wysokiego wyniku egzaminu z kwalifikacji zawodowych.
- 2) Istniejące stereotypy w zakresie popularności ścieżki edukacyjnej po gimnazjum utrudniają rozwój kształcenia zawodowego lub wdrożenie nowych kierunków kształcenia.
- 3) Słaba kondycja niektórych lokalnych pracodawców wpływa na ograniczenie zaufania uczniów do lokalnego rynku pracy w zakresie kształcenia zawodowego.
- 4) Szkoła systematycznie wyposaża pracownię w sprzęt i pomoce dydaktyczne ze środków własnych a także ze środków pozyskanych w podczas realizacji projektów finansowanych ze środków UE. Jednak zmieniające się wymagania w zakresie kształcenia zawodowego przebiegają szybciej niż pozyskiwane środki finansowe. Istniejące braki w pewnym momencie mogą uniemożliwić realizację podstawy programowej kształcenia zawodowego.

III. Stan docelowy tj. Wizja szkoły w 2020+ (określona wspólnie z Radą Pedagogiczną, Radą Rodziców i Samorządem Uczniowskim)

Zespół Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszku jest placówką edukacyjną przyjazną uczniom i uczennicom, dającą wszechstronne wykształcenie i wysokie umiejętności zawodowe, z kadrą dydaktyczno-wychowawczą o wysokich kwalifikacjach, pracującą z uczniami i uczennicami nowoczesnymi i innowacyjnymi metodami pracy z wykorzystaniem nowoczesnego sprzętu i wyposażenia w pracowniach, będącą liderem kształcenia w powiecie wyszkowskim zajmującą wysoką pozycję w rankingu szkół na Mazowszu.

Wspólnie z rodzicami, wykorzystując środki Powiatu Wyszku i UE chcemy stworzyć szkołę, w której każdy uczeń będzie mógł się realizować w przyjaznej, rodzinnej atmosferze, przy otwartości na innych oraz na potrzebie ciągłego rozwoju.

IV. Kierunki działań szkoły tj. Misja szkoły - wynikające z diagnozy potrzeb i możliwości rozwoju w latach 2016-2020+

Misją szkoły jest osiągnięcie jak najwyższego poziomu nauczania – uczenia się przy wykorzystaniu potencjału uczniów i nauczycieli oraz dbałości o efektywną realizację Podstawy programowej.

Wiodącymi wartościami naszej pracy są: dobro nas wszystkich oraz poszanowanie praw i rozumienie potrzeb każdego człowieka. Misja szkoły zostanie osiągnięta w dobrze przygotowanych warunkach do edukacji szkolnej, przez dobre przygotowanie młodzieży do studiów i/lub pracy zawodowej w wyuczonym zawodzie.

Nasz cel chcemy osiągnąć małymi krokami, dbając o wzajemne poczucie bezpieczeństwa. Szkoła jaką widzimy w przyszłości to:

- 1) Placówka kształcąca uczniów i uczennice z powiatu wyszkowskiego oraz powiatów ościennych, zainteresowanych nauką w wybranych zawodach i kierunkach kształcenia.
- 2) Szkoła zapewniająca udział nauczycieli i nauczycielek w job shadowing w ramach krajowych mobilności,
- 3) Szkoła umożliwiająca pełnienie funkcji opiekuna uczestników stażu w praktykach zagranicznych,
- 4) Szkoła prowadząca praktyki lub staże u pracodawców województwa mazowieckiego,
- 5) Szkoła umożliwiająca rozwój aktywności w zakresie zawodowym i językowym,
- 6) Szkoła analizująca potrzeby rynku pracy i dostosowująca swoją ofertę edukacyjną do jego potrzeb,
- 7) Szkoła dysponując nowoczesną bazą dydaktyczną, wspierająca uczniów i uczennic, nauczycieli i nauczycielek w rozwijaniu ich kompetencji i wiedzy zawodowej a także zainteresowań,
- 8) Szkoła zapewni doradztwo edukacyjno – zawodowe dla uczniów i uczennic,
- 9) Szkoła prowadząca e-nauczanie oraz e-doskonalenie,
- 10) Szkoła zapewni różnorodne formy doskonalenia i rozwoju kadry dydaktycznej w zakresie:
 - a) poszerzenia horyzontu intelektualnego,
 - b) stymulacji kreatywnego myślenia,
 - c) powstania banku pomysłów dydaktyczno – pedagogicznych;
 - d) poznania i wdrożenia nowych metod nauczania przez nauczycieli;
 - e) zwiększenia akceptacji i tolerancji dla odmierności,
 - f) poprawy stopnia znajomości i stosowania języków obcych, szczególnie języków obcych zawodowych,

V. Cele strategiczne i operacyjne do realizacji w latach 2016-2020+

1. Cel strategiczny 1: Gruntowne przygotowanie uczniów i uczennic ZSZ Nr 1 do przyszłego zatrudnienia i samozatrudnienia:

Cel operacyjny 1.1: Praktyka dla uczniów kształcących się w zawodach: piekarz, stolarz, cukiernik, fryzjer, cieśla, tapicer, murarz, monter instalacji i urządzeń sanitarnych, technolog robót wykończeniowych w budownictwie, mechanik pojazdów samochodowych, drukarz – 6 os w tym 5 kobiet

✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 1.2.: Doradztwo zawodowe – 6 os w tym 5 kobiet

Realizacja celów operacyjnych przyczyni się do realizacji miesięcznych praktyk zawodowych uczniów Zasadniczej Szkoły Zawodowej u pracodawców, nabycia doświadczenia zawodowego w rzeczywistych warunkach pracy oraz wyznaczenia ścieżki kariery zawodowej na przyszłość.

✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

2. Cel strategiczny 2: Gruntowne przygotowanie uczniów i uczennic Technikum Nr 1 do przyszłego zatrudnienia i samozatrudnienia:

Cel operacyjny 2.1: miesięczny staż u pracodawców dla uczniów kształcących się w zawodzie: Technik organizacji usług gastronomicznych – 52 os w tym 36 kobiet,

Cel operacyjny 2.2: miesięczny staż u pracodawców dla uczniów kształcących się w zawodzie: Technik budownictwa – 16 os w tym 1 kobieta,

Cel operacyjny 2.3: miesięczny staż u pracodawców dla uczniów kształcących się w zawodzie: Technik cyfrowych procesów graficznych – 15 os w tym 6 kobiet,

Cel operacyjny 2.4: miesięczny staż u pracodawców dla uczniów kształcących się w zawodzie: Technik hotelarstwa – 16 os w tym 10 kobiet,

Cel operacyjny 2.5: miesięczny staż u pracodawców dla uczniów kształcących się w zawodzie: Technik obsługi turystycznej – 6 os w tym 5 kobiet.

✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017 i 2018

Cel operacyjny 2.6: Doradztwo zawodowe. – 55 os w tym 28 kobiet

Realizacja celów operacyjnych przyczyni się do wyznaczenia ścieżki kariery zawodowej na przyszłość.

- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 2.7: Prowadzenie przedsiębiorstw (mini przedsiębiorstwa). – 25 os w tym 15 kobiet.

Realizacja celów operacyjnych przyczyni się do poznania rzeczywistych warunków działalności przedsiębiorstwa oraz wyznaczenia ścieżki kariery zawodowej na przyszłość.

- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 2.8: Prowadzenie gry giełdowej – 25 os w tym 15 kobiet

Realizacja celów operacyjnych przyczyni się do poznania rzeczywistych warunków panujących na giełdzie oraz wyznaczenia ścieżki kariery zawodowej na przyszłość.

- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

3. Cel strategiczny 3: Zwiększenie potencjału nauczycieli i nauczycielek w realizacji zadań związanych z edukacją zawodową w Zasadniczej Szkole Zawodowej Nr 1 i Technikum Nr 1:

Cel operacyjny 3.1: Kurs kosztorysowania w programie Norma PRO:

- ✓ Cena: 1230zł/ os
- ✓ Grupa docelowa: 2 nauczyciel,
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 3.2: Zarządzanie służbą pięt

- ✓ Cena: 1350 zł.
- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 3.3: Kurs „Pilota wycieczek”

- ✓ Cena: ok.1100zł;
- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2018

Cel operacyjny 3.4: Kurs „Przewodnika miejskiego po Warszawie”

- ✓ Cena: ok. 1600zł.
- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2018

Cel operacyjny 3.5: Kurs Kuchnia Fusion (umiejętność przygotowania dań i komponowania zestawów kuchni Fusion)

- ✓ Cena: 1399zł
- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 3.6: Kurs profesjonalnego baristy, sztuka parzenia kawy

- ✓ Cena: 500zł
- ✓ Grupa docelowa: 2 nauczycieli
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 3.7: Szkolenie Barman – Blender I i II stopnia (umiejętności techniczne sztuki barmańskiej i mixologii)

- ✓ Cena: 599 zł
- ✓ Grupa docelowa: 2 nauczycieli
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2018

Cel operacyjny 3.8: Kurs sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu, przyrządzanie potraw egzotycznych i efektowne dekoracje z warzy i owoców.

- ✓ Cena: 1200zł
- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczycieli
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 3.9: Kurs Manager Gastronomii

- ✓ Cena: 1620,00 zł
- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2018

Cel operacyjny 3.10: Kurs HTML_ - Warszawska Szkoła Reklamy

- ✓ Cena: 490 netto
- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 3.11: Animacja Komputerowa – AfterEffects GA - Warszawska Szkoła Reklamy

- ✓ Cena: 490 zł
- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2018

Cel operacyjny 3.12: Kurs DTP i redakcji graficznej - indywidualny kurs DTP Ośrodka Edukacji Komputerowej „MacPress”

- ✓ Cena: 1990 netto
- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

4. Cel strategiczny 4: Zwiększenie potencjału uczniów i uczennic Zasadniczej Szkoły Zawodowej Nr 1 i Technikum Nr 1 w przygotowaniu do egzaminów zawodowych oraz zatrudnieniu i samozatrudnieniu:

Cel operacyjny 4.1: Kurs: Tworzenie nowoczesnych stron www – Adobe Dreamweaver 40 h

- ✓ Grupa docelowa: Klasa: III TCPG
- ✓ Ilość uczniów: 15 (11 chłopców, 4 dziewcząt)
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017
- ✓ Budżet: Koszt szkolenia 33000 zł - 1 osoby wynosi 2200 zł – przy zgłoszeniu 15 osób do jednej grupy.

Cel operacyjny 4.2: Kurs: Grafika komputerowa i DTP 40h

- ✓ Grupa docelowa: Klasa: II TCPG
- ✓ Ilość uczniów: 15 (9 chłopców, 6 dziewcząt)
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017
- ✓ Budżet: Koszt szkolenia 33000 zł - 1 osoby wynosi 2200, zł – przy zgłoszeniu 15 osób do jednej grupy

Cel operacyjny 4.3: Kurs sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu 16 h

- ✓ Grupa docelowa: 8 uczniów (3 chłopców, 5 dziewcząt) z klasy IV TG, kl III TG i II TG
- ✓ Cena: 7200 zł - 900 zł/os
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2018

Cel operacyjny 4.4: Kurs Smacznie, zdrowo - NARODOWO - Nowoczesna Kuchnia Polska 6h

- ✓ Grupa docelowa: 8 uczniów (3 chłopców, 5 dziewcząt), z klasy IV TG i z kl III TG
- ✓ Cena: 5760 zł - 720 zł/os
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 4.5: Warsztaty Kuchnia Włoska 5 h

- ✓ Grupa docelowa: 8 uczniów (3 chłopców, 5 dziewcząt) z klasy IV TG i z kl III TG
- ✓ Cena: 2400 zł - 300 zł/os
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2018

Cel operacyjny 4.6: Warsztaty Viva la France! czyli francuskie smaki w pigułce 5h

- ✓ Grupa docelowa: 8 uczniów (3 chłopców, 5 dziewcząt) z klasy IV TG i z kl III TG

- ✓ Cena: 2400 zł - 300 zł/os
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 4.7: Warsztaty Kuchnie regionalne 8h

- ✓ Grupa docelowa: 8 uczniów (3 chłopców, 5 dziewcząt) z klasy IV TG i z kl III TG
- ✓ Cena: 2400 zł - 300 zł/os
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 4.8: Kurs Kelner - I stopnia 30 h

- ✓ Grupa docelowa: 16 uczniów (6 chłopców, 10 dziewcząt) kl. III TG
- ✓ Cena: 1600,00zł (100.00zł od osoby) prowadzenie - Akademia Kelnerska Grzegorz Górnik
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 4.9: Kurs Kelner - II stopnia 30 h

- ✓ Grupa docelowa: 16 uczniów (6 chłopców, 10 dziewcząt) kl. IVTG
- ✓ Cena: 1600,00zł (100.00zł od osoby) prowadzenie - Akademia Kelnerska Grzegorz Górnik
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2018

Cel operacyjny 4.10: Kurs kosztorysowania w programie Norma PRO 28 h

- ✓ Grupa docelowa: 24 uczniów kl. III TB (dwie grupy po 12 osób)
- ✓ Cena brutto: 20400 zł - 850 zł/os
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

Cel operacyjny 4.11: Kurs komputerowego przedmiarowania robót budowlanych 12 h

- ✓ Grupa docelowa: 25 uczniów kl. II TB (2 grupy po 12 i 13 osób)
- ✓ Cena brutto: 12300 zł - 492 zł/os
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2017

5. **Cel strategiczny 5: Kursy podnoszące mobilność na rynku pracy:**

Cel operacyjny 5.1: Kurs prawa jazdy kat B

- ✓ Grupa docelowa: 60 uczniów z Technikum Nr 1 i 4 uczniów z Zasadniczej Szkoły Zawodowej Nr 1
- ✓ Cena brutto: 96000 zł - 1500 zł/os
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2018

Cel operacyjny 5.2: Kurs Certyfikatu HACPP

- ✓ Grupa docelowa: Technik organizacji usług gastronomicznych – 32 os w tym 16 kobiet

- ✓ **Cena brutto:** 12800 zł - 400 zł/os
- ✓ **Harmonogram:** realizacja w roku 2018

6. Cel strategiczny 6: Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz poziomu wiedzy i umiejętności zawodowych i społecznych:

Cel operacyjny 6.1: wyposażenie pracowni przedmiotowych do realizacji teoretycznej i praktycznej nauki zawodu w sprzęt i pomoce dydaktyczne dla TB – technik budownictwa, TG – technik żywienia i usług gastronomicznych, TH – technik hotelarstwa, TOT – technik obsługi turystycznej, TCPG – technik cyfrowych procesów graficznych.

- ✓ **Cena brutto:** 550 000 zł
- ✓ **Harmonogram:** realizacja w roku 2017 i 2018 r.

Podsumowanie:

1. Wnioski z diagnozy uzasadnienie potrzeby realizacji projektu

Po wnikliwej analizie potrzeb uczniów i uczennic, nauczycielek i nauczycieli, istniejących zasobów w zakresie kształcenia zawodowego dochodzimy do wniosku, że należy czynić starania, aby sprostać wysokim oczekiwaniom współczesnych konsumentów oraz przetrwać w warunkach rosnącej konkurencji. Szkoła musi nieustannie dostosowywać swoją bazę, oferty edukacyjne i metody pracy z uczniami oraz doskonalić warsztat pracy. Pojawianie się nowych trendów w poszczególnych branżach, rosnąca konkurencja, stosowanie nowoczesnych materiałów, technologii oraz maszyn wymaga stałej aktywności nauczycieli oraz szkoły w zakresie skutecznego przygotowania młodzieży do zatrudnienia i samozatrudnienia. Szkoła musi odpowiadać na potrzeby przeobrażającego się rynku pracy.

Opracowana diagnoza potrzeb i możliwości rozwoju szkoły w pełni odpowiada celom konkursu tj. wzrost efektywności i skuteczności kształcenia zawodowego .

Organizowane dotychczas wsparcia (praktyki i staże, kursy rozwijające zainteresowania lub uzdolnienia) zawsze cieszyły się ogromnym zainteresowaniem uczniów i nauczycieli. Młodzież i kadra oczekuje wsparcia w celu podniesienia jakości kształcenia i osiągniętych wyników na egzaminach z kwalifikacji zawodowych a także znalezienia się na rynku pracy.

Dostosowanie kształcenia zawodowego do potrzeb rynku pracy wymaga doposażenia szkoły w nowoczesny sprzęt i materiały dydaktyczne odpowiadające środowisku pracy u

pracodawców/przedsiębiorców. Starania, aby sprostać wysokim oczekiwaniom współczesnych konsumentów oraz przetrwać w warunkach rosnącej konkurencji, powodują pojawianie się nowych trendów w branży gastronomicznej, budowlanej, hotelarsko – turystycznej a także cyfrowych procesów graficznych.

Należy zauważyć, że trendy XXI wieku łączą w sobie nowe tendencje w zakresie zarządzania, finansów, marketingu, popularyzacji zdrowego stylu życia, technologii informacyjnych, obsługi konsumentów, możliwość rezerwacji i zamówień materiałów i wyrobów, itd.

Udział w projekcie RPMA umożliwi szkole stworzenie warunków kształcenia zawodowego odpowiadające rzeczywistości u pracodawców. Pozwoli także na realizację wyżej wymienionych celów operacyjnych.

Uchwalono na zebraniu Rady Pedagogicznej w dniu 26.10.2016 r.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Nr 1
im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszowie
Martina Fochmanová

Zatwierdzono przez organ prowadzący dnia 8. listopada 2016 r.

Załącznik Nr 1

WYKAZ POSIADANYCH POMOCY DYDAKTYCZNYCH

do nauki zawodu w Zespole Szkół nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie
w Wyszkanie

zakupionych w większości ze środków Unii Europejskiej

1. PRACOWNIA BUDOWNICTWA - kwalifikacje: B.18/B.33/B.30

L.P	Nazwa pomocy dydaktycznej	Ilość
1.	Program do kosztorysowania Norma Pro EDU	30 stanowisk
2.	Taśma miernicza z włókna szklanego 60m STANLEY	2szt
3.	Taśma miernicza stalowa 30m	2szt
4.	Taśma miernicza stalowa 3m	5 szt.
5.	Dalmierz laserowy 0,05-40m YATO	2 szt.
6	Przybory tablicowe magnetyczne (cyrkiel, trójkąt, kątomierz, liniał, cyrkiel)	1szt.
7.	Statyw Bosch BS 150 gwint 1/4" Do poziomicy laserowej Boscha Typ PLL 1 P	5 szt.
8.	KNR 2-01	10szt.
9.	KNR 2-02 cz1 i cz 2	10 kpl
10.	Film instruktażowy bhp DVD: „Czynniki szkodliwe i niebezpieczne w środowisku pracy”	1 szt.
11.	Film instruktażowy bhp DVD: „BHP przy ręcznych pracach transportowych”	1 szt.
12.	Film instruktażowy bhp DVD: „ Prace na wysokości”	1szt.
13.	Film instruktażowy bhp DVD: „ BHP na placu budowy”	1szt.
14.	Film instruktażowy bhp DVD: „Wypadki przy pracy”	1 szt.
15.	Film instruktażowy bhp DVD: „Zasady bhp w transporcie mechanicznym”	1 szt.
16.	Kalkulator naukowy VECTOR CS - 103	26 szt.
17	Linijka szkolna z uchwytem aluminiowa 30 cm Leniar	30 szt.
18	Komplet ołówków grafitowych GRAPHIC 5B-5H KOH i NOOR	30.szt.
19.	Kielnia trapezowa 180x140mm	5 szt.
20	Kielnia fugowa 10 mm	2 szt.
21	Kielnia fugowa 12mm	2 szt.
22	Wiadro plastikowe 20l	5 szt.
23	Pędzel ławkowiec	2 szt.
24	Pędzel malarski 75 mm	2 szt.
25	Młotek gumowy	2 szt.
26	Przecinak murarski do cegieł Fat Max100mmm z ochraniaczem	2 szt.
27	Mieszarka do zapraw A 140020 PANSAM	1 szt.
28	Dalmierz laserowy 30m TLM 99 STHT-77138 Stanley	2 szt.
29	Stożek pomiarowy	5 szt.
30	Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Murarz- tynkarz. Kwalifikacja B.18 wykonywanie robót murarskich i tynkarskich.	10 szt.
31	Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Kwalifikacja B.33 organizacja i kontrolowanie robót budowlanych	10 szt.
32	Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Kwalifikacja B.30 sporządzanie kosztorysów oraz przygotowywanie dokumentacji przetargowej	10 szt
33	Repetitorium i testy egzaminacyjne. Egzamin zawodowy. Murarz-tynkarz kwalifikacja B.18	10 szt.
34	„Sporządzanie kosztorysów”T.Maj WSIP	10 szt.
35	„Przygotowywanie dokumentacji przetargowej” T.Maj WSIP	10 szt.

36	„Wykonywanie zapraw murarskich i tynkarskich oraz mieszanek betonowych” M.Popek WSIP	10 szt.
37	„Wykonywanie murowanych konstrukcji budowlanych” M.Popek WSIP	10 szt.
38	„ Wykonywanie tynków” M.Popek WSIP	10 szt.
39	„Wykonywanie remontów oraz rozbiórki murowanych konstrukcji budowlanych” M.Popek WSIP	10 szt.
40	„Bezpieczeństwo i higiena pracy” W.Bukała, K. Szczęch WSIP	10 szt.
41	„Organizacja i przygotowanie budowy” T.Maj WSIP kwalifikacja B.33.1	10 szt.
42	„Organizacja i technologia robót stanu surowego” T.Maj WSIP kwalifikacja B.33.2	10 szt.
43	„Organizacja i technologia robót wykończeniowych” T.Maj WSIP kwalifikacja B.33.3	10 szt.
44	„Utrzymanie obiektów budowlanych” T.Maj WSIP kwalifikacja B.33.4	10 szt.
45	„Organizacja robót rozbiórkowych” T.Maj WSIP kwalifikacja B.33.5	10 szt.
46	„Budownictwo ogólne” M.Popek , B.Wapińska WSIP	10 szt.
47	„Rysunek techniczny budowlany” T. Maj WSIP	10 szt.
48	„Konstrukcje budowlane” M. Popek WSIP	10 szt.

2. PRACOWNIA GASTRONOMICZNA - kwalifikacje: T.6, T.15

L.P	Nazwa pomocy dydaktycznej	Ilość
1.	Stoły produkcyjne,	8 szt.
2.	Trzon kuchenny z piekarnikiem/kuchenka indukcyjna z piekarnikiem;	4 szt.
3.	Zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody,	4 szt.
4.	Zmywarka do naczyń,	1 szt.
5.	Kuchenka mikrofalowa,	1 szt.
6	Kuchenka indukcyjna,	1 szt.
7.	Blender	1 szt.
8.	Skirting wys.73 cm dł. 15 m	1 szt.
9.	Wieszak do falban	4 szt.
10.	Klips cateringowy uniwersalny regulowany	100 szt.
11.	Serwetka adamaszkowa 50x50 cm biel optyczna	14 szt.
12.	Obrus adamaszkowy biel optyczna gładki 220x220 cm	4 szt.
13.	Obrus adamaszkowy biel optyczna gładki 140x220 cm	8 szt.
14.	Obrus adamaszkowy biel optyczna gładki 140x140 cm	5 szt.
15.	Obrus adamaszkowy biel optyczna gładki 240x260 cm	2 szt.
16.	Obrus adamaszkowy granatowy gładki	12 szt.
17	Pokrowiec na stół koktajlowy	5 szt.
18	Wózek kelnerski Sawex	2 szt.
19.	Serwis do kawy 12 osobowy -39 elementów	3 szt.
20	Klosz kelnerski z podtalerzem Sawex	6 szt.
21	Stół koktajlowy	5 szt.
22	Hoker Signal Meble	5 szt.
23	Lodówka-zamrażarka Beko	1 szt.
24	Automat do kawy (ekspres ciśn.) Saeco Gran	1 szt.
25	Podgrzewacz ekspozycji dań gorących	2 szt.
26	Grill kontaktowy podwójny ryflowano-gładki /Hendi	2 szt.
27	Warnik 9l /Hendi	2 szt.
28	Toster opiekacz z uchwytem	1 szt.
29	Piec konwekcyjno- parowy elektryczny	2 szt.
30	Zestaw garnków do gotowania na płycie	1 szt.
31	Stalgast Nóż uniwersalny 13 cm	4 szt.
32	Gofrownica- Ravanson – gr- 7030	2 szt.
33	Żelazko parowe – Bosch Sensixx'x TDA 703021A	2 szt.
34	Blacha do ciasta z blachy ocynkowanej prostokątna 36X24 (duża)	4 szt.
35	Blacha do ciasta z blachy ocynkowanej prostokątna (średnia)	4 szt.
36	Tortownice śr. 26cm.	4 szt.

37	Tortownice śr. 24cm.	4 szt.
38	Forma do bab	2 szt.
39	Stolnica drewniana bambusowa	4 szt.
40	Podgrzewacz do talerzy na 12 talerzy Bartscher	1 szt.
41	Maszynka do mielenia mięsa – Zelmer Diana 887.8	3 szt.
42	Maszynka do mielenia mięsa – Zelmer Diana 887.5	3 szt.
43	Mikser ręczny Bosch Ergomixx MFQ36400	4szt.
44	Stojak stalowy na 6 desek /Stalgast	4szt.
45	Deska do krojenia niebieska/45cm/30cm/1,3cm	4szt.
46	Deska do krojenia brązowa/45cm/30cm/1,3cm	4szt.
47	Deska do krojenia /czerwona/45cmx30cm/1,3cm/Stalgast	4szt.
48	Deska do krojenia z tworzywa /30cm/22cm/1,0cm	4szt.
49	Nóż kuchenny /kuty/dł.205mm/Stalgast	16szt.
50	Sitko z siatką dł.12cm	4szt.
51	Sitko z siatką dł.15cm	4szt.
52	Sitko z siatką dł.18cm	4szt.
53	Łyżka cedzakowa/12cm	4szt.
54	Deska do krojenia /biała/45cm x 30cm /1,3cm	4szt.
55	Deska do krojenia zielona/45cm/30cm/1,3cm	4szt.
56	Komplet stalowych końcówek 16szt/Stalgast	1szt.
57	Półmisek owalny/310mm x 228mm/6szt./Isabell	1szt.
58	Półmisek owalny/250mm x 188mm/6szt./Isabell	1szt.
59	Talerz płytki/śr.220mm/6szt/Isabell	4szt.
60	Szczotka miękka do stali nierdzewnej 245x70x50mm/włos 34mm/czerwona/Vikan	1szt.
61	Szczypce	4szt.
62	Łopatka do przewracania L300mm/Stalgast	4szt.
63	Dzbanek miarka polipropylen 0,5l	4szt.
64	Patelnia nieprzywierająca platynium do indukcji/śr.240mm/Stalgast	4szt.
65	Patelnia z powłoką ceramiczną /śr.280mm/ Stalgast	1szt.
66	Talerz płytki/śr.270mm/6szt./Isabell	4szt.
67	Kokilka/śr.70mm/poj.0,07l/12szt./Isabell	2szt.
68	Worek do szprycowania/ wymiary (mm) 300	8szt.
69	Cedzak/V240mm/H125mm	4szt.
70	Szatkwonica ręczna do warzyw-typ V /130x335/75	1szt.
71	Tarka do warzyw -4 stronna /90x65x200	4szt.
72	Taca do serwowania z polipropylenu okrągła /śr.410mm/czarna/Hendi	10szt.
73	Patelnia z powłoką nanoceramiczną /Śr.200x44 (h)	4szt.
74	Taca do serwowania-poliestrowa śr.460mm/Hendi	6szt.

3. PRACOWNIA HOTELARSKO - TURYSTYCZNA - kwalifikacje: T.11, T.12, T.13, T.14

L.P	Nazwa pomocy dydaktycznej	Ilość
1.	foldery	15 szt.
2.	informatory turystyczne	10 szt.
3.	katalogi biur podróży z ofertami i cennikami imprez	20 szt.
4.	komputer stacjonarny z oprogramowaniem biurowym z dostępem do Internetu	2 szt.
5.	projektor multimedialny	1 szt.
6.	telewizor	1 szt.
7.	ekran projekcyjny	1 szt.
8.	plansze tematyczne z procedurą check in i check out	5 szt.
9.	zestaw przepisów prawa dotyczących działalności turystycznej	1 szt.
10.	oferty firm świadczących usługi dla zakładów hotelarskich, formularze	5 szt.
11.	foldery hotelowe	20 szt.
12.	przewodniki i informatory hotelowe	10 szt.
13.	wzory dokumentów stosowanych w działalności hotelowej (np. regulamin	1 szt.

	hotelowy)	
14.	łada recepcyjna	1 szt.
15.	czasopisma branżowe: Hotelarz, Rynek Turystyczny,	72 szt.
16.	aparat telefoniczny z faksem	1 szt.
17	sejf depozytowy	1 szt.
18	Jednostka mieszkalna oraz węzeł higieniczno-sanitarny sala 06 (łóżko, pościel, bieliznę pościelową, szafę lub wnękę z wieszakami, stolik nocny lub szafkę, krzesło, biurko, radio, lustro, bagażnik, wieszak na wierzchnią odzież, zestaw ręczników i wyposażenie dodatkowe (igielnik, torbę na bieliznę, środki higieniczne, zestaw kosmetyków hotelowych, elementy dekoracyjne, materiały informacyjno-reklamowe) oraz węzeł higieniczno-sanitarny, wyposażony w: umywalkę z półką lub blatem i oświetleniem, lustro, wannę lub kabinę z natryskiem, WC, pojemnik na śmieci)	1 szt.
19.	„Obsługa turystyczna” zeszyt ćwiczeń cz. 1 I. Michniewicz, M. Peć; wyd. WSiP i REA	10 szt.
20	„Obsługa turystyczna” zeszyt ćwiczeń cz. 2 I. Michniewicz, M. Peć; wyd. WSiP i REA	10 szt.
21	Informacja turystyczna cz.1, Z. Kruczek, wyd. WSiP	10 szt.
22	Informacja turystyczna cz.2, Z. Kruczek, wyd. WSiP	10 szt.
23	"PRAGA. Miasto magiczne. Spacerownik historyczny" Marek Pernal	1 szt.
24	Barcelona. Spacerownik historyczny. Miasto, ludzie, książka, film	1 szt.
25	Pomorze Zachodnie i Bornholm mapa turystyczna, wyd. Galileos	1 szt.
26	Góry Świętokrzyskie mapa turystyczna	1 szt.
27	Suwalszczyzna mapa turystyczna, wyd. Agencja TD	1 szt.
28	Plan Krakowa, wyd. Compass	1 szt.
29	Tatry Polskie i Słowackie mapa turystyczna, wyd. Compass	1 szt.
30	„Dokumentacja hotelowa. Ćwiczenia dla zawodu technik hotelarstwa” B. Bodusz, wyd. Format ab	2 szt.
31	Zbiór zadań przyg. do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T.11 "Planowanie i realizacja usług w recepcji" K. Jonaszek, wyd. Format ab	2 szt.
32	„Marketing w hotelarstwie” Jan Center wyd. WSiP	10 szt.
33	Rezerwacja usług hotelarskich, Witold Drogoń, wyd. WSiP	10 szt.
34	Obsługa gości w recepcji Witold Drogoń, wyd. WSiP	10 szt.
35	Organizacja pracy służby pięter Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek, wyd. WSiP	10 szt.
36	Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek, wyd. WSiP	10 szt.
37	Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik hotelarstwa. Kwalifikacja T.11. Planowanie i realizacja usług w recepcji Andrzej Rudziński, wyd. WSiP	10 szt.
38	Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik hotelarstwa. Kwalifikacja T.12. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie Andrzej Rudziński, wyd. WSiP	10 szt.
39	Techniki pracy w hotelarstwie. Zeszyt ćwiczeń. Część 1 Aleksandra Lewandowska, wyd. WSiP	10 szt.
40	Techniki pracy w hotelarstwie. Zeszyt ćwiczeń. Część 2 Aleksandra Lewandowska, wyd. WSiP	10 szt.
41	DVD Podróże Marzeń - Hiszpania	1 szt.
42	DVD Podróże Marzeń - Barcelona	1 szt.
43	DVD Podróże Marzeń - Rzym	1 szt.
44	DVD Podróże Marzeń - Chorwacja	1 szt.
45	DVD Podróże Marzeń - Paryż	1 szt.
46	DVD Podróże Marzeń – Praga	1 szt.


47	DVD Podróże Marzeń - Londyn	1 szt.
48	DVD Podróże Marzeń – Sankt Petersburg	1 szt.
49	DVD Podróże Marzeń – Tajlandia	1 szt.
50	DVD Podróże Marzeń – Wyspy Greckie	1 szt.
51	DVD Podróże Marzeń – Egipt	1 szt.
52	DVD Podróże Marzeń - Grecja	1 szt.
53	DVD Podróże Marzeń - Maroko	1 szt.
54	DVD Podróże Marzeń - Portugalia	1 szt.
55	DVD Podróże Marzeń - Włochy	1 szt.
56	DVD Podróże Marzeń - Kenia	1 szt.
57	DVD Podróże Marzeń - Tokio	1 szt.
58	DVD Podróże Marzeń – Riwiera Turecka	1 szt.
59	DVD Podróże Marzeń - RPA	1 szt.
60	DVD Podróże Marzeń - Dubaj	1 szt.
61	DVD Podróże Marzeń - Tunezja	1 szt.
62	DVD Podróże Marzeń – Niemcy Bawaria	1 szt.
63	DVD Podróże Marzeń - Peru	1 szt.
64	Podstawka na mydło	1 szt.
65	Kubek szklany wraz z uchwytem ze stali nierdzewnej	1 szt.
66	Uchwyt na ręczniki	2 szt.
67	Zestaw powitalny wraz z czajnikiem elektrycznym	1 szt.
68	Stelaż na bagażnik	1 szt.
69	Suszarka łazienkowa do włosów	1 szt.

4. PRACOWNIA CYFROWYCH PROCESÓW GRAFICZNYCH - kwalifikacje:

A. 55, A.25 i A.54

L.P	Nazwa pomocy dydaktycznej	Ilość
Sala 208		
1.	Stacje komputerowe – (UE) – 2008	15 szt.
2.	Monitory Asus - (UE) – 2008	15 szt.
	Oprogramowanie :	
3.	Pakiet Adobe Creative Clouds – licencja na stanowiska komputerowe na rok zakupiona w 2016	15 szt.
4.	Pakiet Windows 7 – 2015	15 stanowisk
5.	Pakiet Microsoft Office 2010 – 2015	15 szt.
6	Program do impozycji – Impozycjoner – 2016	15 szt.
7.	Oprogramowanie CorelDraw Graphics Suite	1 pracownia
8.	Skaner HP ScanJet 3800 (UE) – 2008	1 szt.
9.	Densytometr - (UE) – 2008	1 szt.
10.	Kalibrator (UE) – 2008	3 szt.
11.	Tablica interaktywna myBoard - (UE) – 2008	1 szt.
12.	Projektor Acer - (UE) – 2008	1 szt.
13.	Falcerka	1 szt.
14.	Maszyna bigująco-tnąco-nacinająca	1 szt.
15.	Bigówka ręczna	1 szt.
16.	Trymer formatu A2	1 szt.
17	Trymer formatu A3	2 szt.
18	Gilotyna ręczna format A3	1 szt.
19.	Zszywacz Skre-ring	1 szt.

20	Laminator format A3	1 szt.
21	Laminator format A4	1 szt.
22	Drukarka laserowa monochromatyczna A4 – HP LaserJet P2015n - (UE) – 2008	1 szt.
Sala 102		
23	Zestaw komputerowy (2015)	16 stanowisk
24	Drukarka kolorowa atramentowa A4 (2015)	1 szt.
25	Skaner A4 (2015)	1 szt.
26	Oprogramowanie Microsoft Office Prof.	16 szt.
27	Oprogramowanie CorelDraw Graphics Suite	1 pracownia
Sala 103		
28	Zestaw komputerowy (2014)	16 stanowisk
29	Drukarka kolorowa laserowa A3 (2014)	1 szt.
30	Drukarka monochromatyczna laserowa A4 (2014)	1 szt.
31	Skaner A4 (2014)	1 szt.
32	Oprogramowanie Microsoft Office Prof. 2016	16 szt.
33	Oprogramowanie Adobe Creative Suite 5.5 (Photoshop, InDesign, Illustrator, Acrobat,	15 szt.
34	Oprogramowanie CorelDraw Graphics Suite	1 pracownia

INWESTOR
 Zakład nr 1
 im. Marii Skłodowej-Curie w Wysockim

 Mariusz Bopławski