

Uchwała Nr 72/235/2020  
Zarządu Powiatu Wyszковского  
z dnia 25 lutego 2020 r.

*w sprawie zatwierdzenia diagnozy potrzeb edukacyjnych Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej - Curie w Wyszкові.*

Na podstawie art. 32 ust. 1 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie powiatowym (Dz. U. z 2019 r. poz. 511 ze zm.) oraz art. 8 ust. 16, art. 10 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148 ze zm.) Zarząd Powiatu uchwała, co następuje:

§ 1.

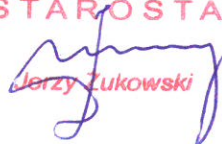
1. Zatwierdza się „Diagnozę potrzeb edukacyjnych Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej-Curie w Wyszкові na lata 2020-2023” w celu złożenia wniosku przez Powiat Wyszковский o dofinansowanie projektu w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 Poddziałania 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów.
2. Diagnoza stanowi załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2.

Wykonanie uchwały powierza się Naczelnikowi Wydziału Edukacji.

§ 3.

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

STAROSTA  
  
Jerzy Żukowski



Załącznik  
do Uchwały Nr 72/235/2020  
Zarządu Powiatu Wyszowskiego  
z dnia 25 lutego 2020 roku



***DIAGNOZA POTRZEB EDUKACYJNYCH***  
***Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej-Curie***  
***w Wyszowie***  
***na lata 2020-2023***

## **I. Diagnoza uwarunkowań zewnętrznych i wewnętrznych**

Udostępnione przez Powiatowy Urząd Pracy w Wyszkanie dane zawarte w „Barometrze zawodów 2019” wskazują prognozę zapotrzebowania na pracowników w 2020 r. w powiecie wyszkowskim. Okazuje się, że deficytowe będą m.in. zawody takie jak: pracownicy ds. rachunkowości i księgowości, fryzjerzy, betoniarze i zbrojarze, brukarze, cieśle i stolarze budowlani, cukiernicy, dekarze i blacharze budowlani, elektrycy, elektromechanicy, farmaceuci, fizjoterapeuci i masażyści, geodeci i kartografowie, kierowcy samochodów ciężarowych, kelnerzy i barmani, kucharze, masarze i przetwórcy ryb, monterzy instalacji budowlanych, murarze i tynkarze, piekarze, pomoce kuchenne, pracownicy biur podróży i organizatorzy obsługi turystycznej, pracownicy przetwórstwa spożywczego, pracownicy robót wykończeniowych w budownictwie, robotnicy budowlani.

Wśród zawodów nadwyżkowych znaleźli się: ekonomiści, pedagodzy, specjaliści administracji publicznej.

Podobną prognozę wykonano dla województwa mazowieckiego. Jak wynika z danych zawody deficytowe to: pracownicy ds. rachunkowości i księgowości, fryzjerzy, betoniarze i zbrojarze, cieśle i stolarze budowlani, elektrycy, elektromechanicy i elektromonterzy, kierowcy samochodów ciężarowych i ciągników siodłowych, kucharze, murarze i tynkarze, piekarze, pielęgniarki i położne, spawacze, ślusarze. Wśród zawodów nadwyżkowych wymieniono ekonomistów.

## **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 Wyszkiego. Siedziba Zespołu mieści się w Wyszkanie, ul. Świętojańska 89, 07-200 Wyszaków. Organem prowadzącym jest Powiat Wyszkiowski. 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.
- Branżowa Szkoła I Stopnia Nr 1 w Zespole Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie - utworzone w obecnej formie organizacyjnej 01.09.2017 r., tradycje szkoły sięgają 1948 r.
- Branżowa Szkoła II Stopnia Nr 1 w Zespole Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszkanie od roku szkolnego 2020/2021.

2. Zestawienia statystyczne dotyczące organizacji nauczania w roku 2019.

**Ogólne informacje o pracy szkoły w roku 2019**

<b>Dane statystyczne dotyczące uczniów, nauczycieli i organizacji nauczania</b>	
Uczniów ogółem	<b>796</b>
Ilość oddziałów: 31	w klasach pierwszych - 254 w tym uczennic 135
	w klasach drugich - 219 w tym uczennic 116
	w klasach trzecich - 207 w tym uczennic 123
	w klasach czwartych - 116 w tym uczennic 61
Średnia liczba uczniów w klasie	<b>25,67</b>
Zmianowość szkoły	<b>1,5</b>

Łącznie w Zespole Szkół Nr 1 do sierpnia 2019 roku kształciło się **796** uczniów, w tym uczennic **435** w 31 oddziałach.

Od września 2019 roku w Zespole Szkół Nr 1 kształci się **1013** uczniów, w tym **547** uczennic w **38** oddziałach. II LO po szkole podstawowej – 84 uczniów, II LO po gimnazjum – 227 uczniów, Technikum Nr 1 po szkole podstawowej – 112 uczniów, Technikum Nr 1 po gimnazjum – 483 uczniów, Branżowa Szkoła I Stopnia po szkole podstawowej – 28 uczniów, Branżowa Szkoła I Stopnia po gimnazjum – 79 uczniów.

**3. Uczniowie (361) i uczennice (435) szkoły – rozpoznanie potrzeb wychowawczo – opiekuńczych w Technikum Nr 1 oraz w Branżowej Szkole I Stopnia Nr 1 do sierpnia 2019 roku.**

Oddział	I LOL	I LOP	I LOS	II LOS	III LOS	II LOL	II LOP	III LOP	RAZEM
Z orzeczeniem ppp	1	0	0	0	0	1	1	0	<b>3</b>
Z opinią ppp	4	4	2	7	1	2	0	5	<b>25</b>
Objętych pomocą psychologiczno - pedagogiczną	4	4	2	7	7	3	1	5	<b>33</b>
Z ubogich rodzin wg MOPS	0	0	0	0	0	0	0	1	<b>1</b>
Sieroty lub półsieroty	2	9	0	0	1	0	5	0	<b>17</b>
Z rodzin patologicznych	0	0	1	0	0	1	0	0	<b>2</b>
Eurosieroty	0	0	0	0	1	1	0	0	<b>2</b>
Nauczanie indywidualne	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
Zagrożonych patologią społeczną	0	0	1	0	0	1	0	0	<b>2</b>
Niedostosowanych społecznie	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>

Mieszkających na wsi	13	23	28	26	17	20	15	21	<b>163</b>
Korzystających bezpłatnie z obiadów	0	0	0	0	0	0	0	1	<b>1</b>
Z orzeczeniem o niepełnosprawności	1	0	0	0	1	1	1	0	<b>4</b>
Z domu dziecka	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
Z rodzin zastępczych	0	0	1	0	0	0	0	1	<b>2</b>
Uczniowie zdolni	14	5	0	4	5	9	10	3	<b>50</b>

Oddział	I TB	I TG	I TH	I TCG	II TB	II TG	I TOT	II TOT	II TCG	II TH	RAZEM
Z orzeczeniem ppp	-	-	-	-	-	1	1	2	-	-	4
Z opinią ppp	3	3	4	5	3	5	4	-	6	1	34
Objętych pomocą psychologiczno - pedagogiczną	3	-	5	5	3	7	5	-	6	1	35
Z ubogich rodzin wg MOPS	-	-	-	-	-	1	-	2	1	-	4
Sieroty lub półsieroty	-	-	1	2	1	1	1	3	1	1	11
Z rodzin patologicznych	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	4
Eurosieroty	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	3
Nauczanie indywidualne	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Zagrożonych patologią społeczną	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Niedostosowanych społecznie	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Mieszkających na wsi	20	22	18	20	18	23	16	13	-	16	166
Korzystających bezpłatnie z obiadów	1	-	-	-	-	1	-	1	-	1	4
Z orzeczeniem o niepełnosprawności	-	1	-	2	-	2	-	-	-	-	5
Z domu dziecka	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Z rodzin zastępczych	-	2	-	-	-	2	-	-	-	-	4
Uczniowie zdolni	3	-	-	4	-	5	1	3	5	2	23

Oddział	III TB	III TGa	III TGb	III TH	III TPCG	I Pmb	II Pmb	III Pmb	IV TB	IV TGa	IV TGB	IV TPCG	IV TH	RAZEM
Z orzeczeniem ppp	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Z opinią ppp	5	3	-	2	2	-	-	-	2	-	-	5	1	20
Objętych pomocą psychologiczno - pedagogiczno	6	3	-	2	2	-	-	1	2	1	-	5	-	22
Z ubogich rodzin wg MOPS	-	2	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	5
Sieroty lub półsieroty	1	-	4	-	1	7	2	3	2	2	3	1	-	26
Z rodzin patologicznych	-	-	-	-	-	-	2	1	-	2	-	-	-	5
Eurosieroty	-	-	-	-	1	-	3	-	-	1	-	-	-	5
Nauczanie indywidualne	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Zagrożonych patologią społeczną	-	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-	-	-	4
Niedostosowanych społecznie	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4
Mieszkających na wsi	19	13	21	16	23	21	23	22	12	20	20	18	20	248
Korzystających bezpłatnie z obiadów	-	-	2	-	1	1	-	-	1	-	-	-	-	5
Z orzeczeniem o niepełnosprawności	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Z domu dziecka	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Z rodzin zastępczych	-	1	1	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	5
Uczniowie zdolni	1	-	1	-	1	-	3	3	4	1	5	-	-	19

### Kierunki kształcenia w Technikum Nr 1

TB – technik budownictwa

TG – technik żywienia i usług gastronomicznych

TH – technik hotelarstwa

TOT – technik organizacji turystyki

TOT – technik obsługi turystycznej

TCPG – technik cyfrowych procesów graficznych

TGiPC – technik grafiki i poligrafii cyfrowej

**Kierunki kształcenia w Branżowej Szkole I Stopnia Nr 1** – są to klasy młodocianych pracowników, którzy kształcą się w następujących zawodach: piekarz, stolarz, cukiernik, fryzjer, murarz-tylnik, monter instalacji i urządzeń sanitarnych, technolog robót wykończeniowych w budownictwie, mechanik pojazdów samochodowych, drukarz, elektryk, sprzedawca, wędliniarz, kucharz.

#### 4. Baza Zespołu Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszku

Zespół Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie jest placówką edukacyjną o 70 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, AU.54, AU.55, BD.29, BD.30, TG.07, TG.16, TG.14, TG.15, BUD.12, BUD.14, HGT.02, HGT.12, PGF.04, PGF.05, HGT.07, HGT.08.

Tylko do kwalifikacji B.18 uczniowie są przygotowani w Centrum Kształcenia Praktycznego przy CEZiU w Wyszku.

Bazę stanowi 28 sali lekcyjnych, w tym:

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

Zespół Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej Curie w Wyszku 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. 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 m<sup>2</sup> i boisko wielofunkcyjne do piłki koszykowej i siatkówki o pow. 613 m<sup>2</sup>. Nawierzchnia jest wykonana nowoczesną technologią. **Sala gimnastyczna** o wymiarach sali: 364 m<sup>2</sup>.

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, pachołki, piłki.



**Mała sala gimnastyczna z wyposażeniem siłowni** o wymiarach 83 m<sup>2</sup>. 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, poręcze 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 – 796 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) pracownie zawodowe do kształcenia praktycznego posiadają zbyt małą liczbę stanowisk,
- f) kształcenie zawodowe uczniów jest prowadzone na sprzęcie i wyposażeniu szkoły nie w pełni nowoczesnym w stosunku do oczekiwań pracodawców,
- g) 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 - dane dotyczą sierpnia 2019:

Nauczyciele wg stopnia awansu zawodowego	stażyści	0
	kontraktowi	6
	mianowani	9
	dyplomowani	50
Liczba specjalistów	Pedagog – 1 etat,	
Biblioteka	2 etaty	
Doradca zawodowy	1 etat	
Pracownicy adm. i obsługi	21 etatów	
Świetlica	Średni czas pracy świetlicy: 7- 8 godzin dziennie Liczba etatów – 1,4 etatu	

**Od września 2019 roku w Zespole Szkół Nr 1 jest zatrudnionych 75 nauczycieli.**

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, Wielkiej Brytanii, Hiszpanii,
- 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 stosowania 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. Dawala 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 2019 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 (84,43%) znają wyniki egzaminów z kwalifikacji w zawodzie z lat poprzednich, wiedzą co sprawiło uczniom największą trudność.

## **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 grafiki i poligrafii cyfrowej, technik obsługi turystycznej, technik organizacji turystyki oraz technik hotelarstwa szkoła współpracuje z przedsiębiorcami:
1. Przedsiębiorstwo Produkcyjno - Handlowe „WODBUD” S.A, Wyszków
  2. „REMBUD,,, Wyszków
  3. „WODKAN”, Wyszków
  4. Direct Property Services, Marcin Dmowski, Plymouth,
  5. Pro Build South West Ltd, Brett Butler-Symthe, Plymouth
  6. Royal Western Yacht Club of England Ltd, Mark Holbrook, Plymouth

7. The Park Kitchen, Katie Easter, Plymouth
8. Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe K. Falba
9. Usługi Remontowo Budowlane, Wyszaków, D.Bedecki
10. Usługi Hydrauliczne, Wyszaków
11. BUDOREMONTEX, Wyszaków
12. Mechanika Pojazdowa, Wyszaków
13. KASZTELANKA, Wyszaków
14. Społem, Wyszaków
15. Piekarnia ŻYTANIA, Wyszaków
16. Piekarnia, Wyszaków, Józef Wróblewski
17. GS Samopomoc Chłopska, Poręba Kocęby
18. AUTOSZEF, Wyszaków
19. PPHU" automax ,Wyszaków
20. AUTOSERWIS, Wyszaków
21. TWAR, Kozłowo Nowe
22. Handel Ogumieniem MIK ,Wyszaków
23. DAR- POL, Ochudno
24. Quad Graphics Europe, Wyszaków
25. Zakłady Mięsne Somianka 88
26. WEDLINIARNIA, Leszczydół Nowiny
27. CUKIERNICTWO, Wyszaków
28. Salon Fryzjerski, IMAGE , Wyszaków
29. Zakład Fryzjerski,, U ANI" Długosiodło
30. Salon Fryzjerski AGNES, Wyszaków
31. Fryzjerstwo damskie FANTAZJA, Wyszaków
32. AGNES, Salon piękność, Budziska
33. ROBEX, Wyszaków
34. ZUP GIMEX, Wyszaków
35. PKS GABO, Wyszaków
36. PHU DAJMEX, Wyszaków
37. MLEKS , Wyszaków
38. Publicita Publi 2M - Spoleto
39. Publicita e Antigianto LARTIGRAFICA – Spoleto
40. Ostello Villa Redenta – Spoleto
41. Immagine Comunicazione emaki – Spoleto
42. REKLAMY, Wyszaków
43. Wspólnota Polska "Dom Polonii w Pułtusku"

44. Wydawnictwem" EDYTOR" S.C , Wyszaków
45. Studio Reklamy GP Print Jakub Stankiewicz, Pułtusk
46. „ Salem Design”, Wyszaków
47. „ Salem Studio”, Wyszaków
48. Usługi Remontowo –Budowlane, Projektowanie, Nadzór Budowlany, Kamieniarstwo, Budy Przetycz
49. AGA PRESS Agencja Wydawniczo-Reklamowa WYDAWNICTWO ALEKSANDER, Pułtusk
50. Biuro Inżynieryjno Projekowe ,Projektowanie i Nadzór Budowlany, Wyszaków
51. Biuro Turystyczne CT POLAND, Warszawa
52. Endsleigh Garden Center Restaurant, Plymouth
53. The Dolhin House Brazzerie, Plymouth
54. Lockyers Quay, Plymouth
55. Mount Batten watersports Cante, Plymouth
56. New Continental Hotel, Plymouth
57. Hotel Sofitel Victoria, Warszawa
58. Hotel Radisson Blu Sobieski
59. Hotel Marriott, Warszawa
60. Hotel Novotel, Warszawa
61. Hotel MDM, Warszawa
62. Hotel Sheraton, Warszawa
63. Hotel Westin, Warszawa
64. Hotel Arkadia, Warszawa
65. Restauracja BIAS, Wyszaków
66. Biuro podróży ORBIT TROVEL , Wyszaków
67. Biuro podróży RAN-TRANS , Wyszaków
68. AZYMUT Biuro Turystyczne, Wyszaków
69. Biuro Podróży NATALIA, Pułtusk
70. Biurem podróży " Wakacje.pl", Pułtusk
71. „Pałac Łochów” ; Łochów
72. GOŚCINIEC, „POD JESIONEM” ,Wyszaków
73. Serwis Ogumienia „U WODZA”, Wyszaków
74. Nadleśnictwo Wyszaków

b) w zakresie organizacji wycieczek przedmiotowych – 10 pracodawców,

Ponadto, w ramach promocji kształcenia zawodowego i ogólnego, a także wzajemnego wspierania organizacji przedsięwzięć, szkoła współdziała z wszystkimi gimnazjami z terenu powiatu wyszkowskiego, a także z wybranymi z powiatu pułtuskiego, ostrowskiego, radzymińskiego, węgrowskiego, szkołami

podstawowymi, gimnazjami i szkołami ponadgimnazjalnymi należącymi do Ostrołęckiego Stowarzyszenia Pomocy Szkole, Przedszkolem Nr 4 w Wyszku, Urzędem Miasta w Wyszku, Agencją Rynku Rolnego, Wydawnictwem Agora, Quad Graphics w Wyszku, Warszawską Szkołą Reklamy, PCK Wyszku, Powiatowym Urzędem Pracy w Wyszku, Sanepid Wyszku, Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Mazowiecki Kurator Oświaty, Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego, Krajowe Stowarzyszenie Pomocy Szkole w Warszawie, P.P.H.U „Mleks”, Wszechnicą Żywnościową SGGW Warszawa, Dom weselny Kasztelanka w Wyszku – cukiernik, Komisją Okręgową Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywieniu i Żywności.

## 8. Zestawienie wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie w Zespole Szkół Nr 1 im. Marii Skłodowskiej – Curie w Wyszku w roku 2019.

Oznaczenie kwalifikacji	Przystąpiło	Zdało		Najwyższy wynik		Najniższy wynik		Średni wynik		Średnia ocen z przedmiotów zawodowych, objętych kwalifikacją u uczniów
		Część pisemna os/ %	Część praktyczna a os/ %	Część pisemna %	Część praktyczna a %	Część pisemna %	Część praktyczna a %	Część pisemna %	Część praktyczna a %	
B.18	28	24/86	28/100	80	100	35	91	60	94	3,18
B.30	20	20/100	19/95	98	100	63	65	82	95	3,2
B.33	28	28/100	18/64	85	100	53	2	71	77	3,1
A.54	27	15/55	11/39	87	95	37	28	53	69	3,17
A.25	28	24/86	23/82	78	100	18	37	62	84	3,5
A.55	26	26/100	26/100	90	100	58	77	79	91	2,95
TG.12	18	18/100	8/44	98	94	55	38	78	69	3,0
T.12	23	23/100	9/39	93	97	50	35	71	73	4,2
T.06	45	44/98	45/100	83	100	48	87	67,5	95,5	4,2
T.15	47	47/100	37/79	93	98	55	28	78	84	3,80

B.18 – Wykonywanie robót murarskich i tynkarskich

B.30 – Sporządzanie kosztorysów oraz przygotowywanie dokumentacji przetargowej

B.33 – Organizacja i kontrolowanie robót budowlanych

T.12 - Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

TG.12 – Planowanie i realizacja usług w recepcji

T.6 - Sporządzanie potraw i napojów

T.15 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

A.25 - Wykonywanie i realizacja projektów multimedialnych

A.54- 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 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: ankietą (zawierającą dwanaście pytań) skierowaną do rodziców, ankietą (zawierającą dwanaście pytań) skierowaną do uczniów, arkusz diagnostyczny skierowany do nauczycieli przedmiotów zawodowych i nauczycieli języka angielskiego zawodowego.

W styczniu 2019 r. przeprowadzono badania ankietowe wśród rodziców uczniów i uczennic klas: IV TGa, IV TGb, III TB, III TCPG, III TH. Natomiast w kwietniu 2019 r. ankietę z 12 pytaniami skierowano do uczniów i uczennic ww. klas.

Ankieta została przeprowadzona na zebraniach z rodzicami w styczniu 2019 roku, wzięło w niej udział **84 rodziców**.

Ankieta została przeprowadzona w drugim półroczu nauki, w następujących klasach: III TB 18 uczniów i 1 uczennica, III TCGP 17 uczniów i 5 uczennic, III TH 5 uczniów i 14 uczennic, IV TGa 4 uczniów i 12 uczennic, IV TGb 4 uczniów i 14 uczennic.

Razem uczestniczyło w ankiecie **48 uczniów i 46 uczennic**.

Ankieta skierowana została także do **8 nauczycieli i 52 nauczycielek szkoły, w tym 15 nauczycielek i 2 nauczycieli** przedmiotów zawodowych do kształcenia w poszczególnych zawodach.

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, wnioskuje 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.
- i) Utworzyć/pozyskać nowe pracownię do nauczania przedmiotów zawodowych i ogólnokształcących.
- j) Organizować staże zawodowe dla uczniów i uczennic w okresie wakacji dla 100 uczniów i uczennic.
- k) Organizować zajęcia i warsztaty rozwijające u uczniów kompetencje kluczowe i umiejętności uniwersalne niezbędne na rynku pracy dla 100 uczniów i uczennic.

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 najgłębiej.
- s) Zajęcia z przedmiotów zawodowych, na których realizuje się efekty kształcenia sprawdzane w części pisemnej prowadzić z podziałem na grupy.
- t) Utworzyć/pozyskać nowe pracownice do nauczania przedmiotów zawodowych i ogólnokształcących.
- l) Organizować staże zawodowe dla uczniów i uczennic w okresie wakacji dla 100 uczniów i uczennic.
- m) Organizować zajęcia i warsztaty rozwijające u uczniów kompetencje kluczowe i umiejętności uniwersalne niezbędne na rynku pracy dla 100 uczniów i uczennic.

Potrzeby	Oczekiwania
Dydaktyczne	<p>Uczniowie i uczennice wskazali swoje oczekiwania w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) wyposażenie w wiedzę ogólną i zawodową - 83% uczniów i 85% uczennic</li> <li>b) zdobycie umiejętności zawodowych - 77% uczniów i 72% uczennic</li> <li>c) podniesienie kwalifikacji zawodowych - 74% uczniów i 79% uczennic</li> <li>d) podniesienie kompetencji kluczowych z położeniem nacisku na języki obce i ICT - 62% uczniów i 51% uczennic</li> <li>e) prowadzenie wewnątrzszkolnego systemu doradztwa zawodowego - 50% uczniów i 53% uczennic</li> <li>f) umożliwienie rozwijania zainteresowań - 76% uczniów i 72% uczennic</li> <li>g) wyrównanie dysproporcji edukacyjnych w celu lepszej zdawalności egzaminów - 72% uczniów i 68% uczennic</li> <li>h) wzbogacenie oferty zajęć pozalekcyjnych - 58% uczniów i 64% uczennic</li> <li>i) zdobycie wiedzy i nabycie umiejętności w prowadzeniu własnego biznesu poprzez prowadzenie firm symulacyjnych - uczniowie 43%, uczennice 36,9%</li> <li>j) wskazywanie pomysłów na biznes poprzez prowadzenie firm symulacyjnych w szkole - uczniowie 32,0%, uczennice 62%</li> <li>k) wskazywanie osób przedsiębiorczych w „lokalnej społeczności” - aktualnie tylko dostrzega 6,7% - uczniowie 5,4%, uczennice 7,3%</li> </ul>
Wychowawcze	<p>Uczniowie i uczennice wskazali swoje oczekiwania w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) nabycie umiejętności współżycia w grupie, szkole, społeczeństwie - 54% uczniów i 64% uczennic</li> <li>b) podejmowania samodzielnych i odpowiedzialnych decyzji oraz pełnienia różnych ról społecznych - 51% uczniów i 67% uczennic</li> <li>c) kształtowanie poczucia odpowiedzialności za własną edukację, m.in. przez sumienne wykonywanie obowiązków szkolnych i zawodowych oraz regularne uczęszczanie do szkoły - 57% uczniów i 56% uczennic</li> <li>d) kształtowanie postaw kompetencji personalno - społecznych - 54% uczniów i 56% uczennic</li> <li>e) kształtowanie postaw zdrowego stylu życia - 68% uczniów i 62% uczennic</li> <li>f) kształtowanie postaw patriotycznych i obywatelskich - 54% uczniów i 56% uczennic</li> <li>g) kształtowanie postaw w zakresie orientacji zawodowej i planowania kariery zawodowej - 56% uczniów i 66% uczennic przeciwdziałanie agresji 66%</li> </ul>
Opiekuńcze	<p>Uczniowie i uczennice wskazali swoje oczekiwania w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) zapewnienie opieki psychologiczno - pedagogicznej - 48% uczniów i 52% uczennic</li> <li>b) dostosowanie treści, metod i organizacji nauczania do możliwości psychofizycznych uczniów - 44% uczniów i 52% uczennic</li> <li>c) stworzenie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy - 53% uczniów i 55% uczennic</li> <li>d) wsparcie socjalne (współpraca z instytucjami, pracodawcami i osobami mogącymi wspierać socjalnie uczniów) - 56% uczniów i 54% uczennic.</li> </ul>

## 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 pomysły 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 Wyszowie określono podstawowe oczekiwania w zakresie potrzeb rozwojowych i wyposażenia placówki. W badaniu uczestniczyło 60 pracowników, w tym **8 nauczycieli i 52 nauczycielki szkoły, w tym 15 nauczycielek i 2 nauczycieli przedmiotów zawodowych do kształcenia w poszczególnych zawodach.**

### Wynik badania w zakresie potrzeb szkoły.

Potrzeby	Oczekiwania
Potrzeby rozwojowe kadry administracyjnej i dydaktycznej	100% pracowników i 100 % pracowniczek wskazało oczekiwania w zakresie: a) podnoszenie kwalifikacji zawodowych 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
Utworzyć lub pozyskać nowe pracownie do nauczania przedmiotów zawodowych w zakresie:	Pracownicy, pracowniczki szkoły wskazali oczekiwania w zakresie: <b><u>Pracownia komunikacji w języku obcym</u></b> <b><u>Komputer stacjonarny z oprogramowaniem biurowym</u></b> – komputer markowy, klasy PC wyprodukowany przez jednego producenta z 3 letnią gwarancją, Procesor min. dwurdzeniowy o częstotliwości min. 2,5 GHz, min. 4 GB RAM, dysk twardy min. 320 GB, napęd optyczny DVD +/- RW, karta sieciowa, karta grafiki zintegrowana, mysz, klawiatura, kamera internetowa, – monitor LED 24", rozdzielczość 1920 x 1080 pikseli, czas reakcji matrycy 5 ms, jasność 250 cd/m <sup>2</sup> , format panoramiczny, typ sygnału wejściowego D-Sub, HDMI, – system operacyjny min. Win 7 Professional 64 bit,

<p>technika usług kelnerskich 513102 oraz technika architektury krajobrazu 314202</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pakiet biurowy na każde stanowisko (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do tworzenia prezentacji), program antywirusowy na każde stanowisko.</li> </ul> <p><b><u>Drukarka laserowa ze skanerem i kopiarką A4</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- urządzenie wielofunkcyjne laserowe monochromatyczne,</li> <li>- funkcje: drukowanie, skanowanie, kopiowanie,</li> <li>- druk 20 str./min, rozdzielczość druku min. 1200/600 dpi, pamięć min. 16 MB, złącze USB, skanowanie w rozdzielczości 600x600 dpi w kolorze.</li> </ul> <p><b><u>Dotykowy interaktywny monitor wraz z uchwytem mocującym i oprogramowaniem:</u></b></p> <p>Procesor ARM Cortex A73 Dual Core CPU liczba rdzeni procesora 2 – rdzeniowy model karty graficznej Mali – 450 maks. Wspierana rozdzielczość 4K/UHD (3840x2160) @ 60 Hz, pamięć RAM 2gb pojemność dysku 16 GB, złącza HDMI 2.0 X 2 mini Jack 3.5 mm In x 1, mini Jack 3.5 mm out x1, power x 1; oprogramowanie Capture, connect note, system operacyjny Android 7.0, technologie dotyku - podświetlenie, przekątna 86'; jasność 330 cd/m<sup>2</sup> contrast 4000;1, liczba wyświetlonych kolorów 1,07mld, rozdzielczość 3840x2160 czas reakcji 8ms, czas reakcji dotyku &lt; 7ms, kat widzenia 178/178 liczba punktów dotyku 20, rozdzielczość dotyku 32767 x32767 punktów sposób obsługi dotykowy, dowoiny wskaźnik, rozstaw otworów montażowych 800x600, wbudowane głośniki 2x10W, grubość szyby 4 mm, dodatkowe funkcje S lot OPS, zasilanie - sieciowe, zużycie prądu 500 W, zużycie prądu w trybie czuwania 0,5W, napięcie zasilania/zasilacza 100 240 V, rodzaj wtyczki sieciowej Typ E/F kolor szary, szerokość 1957 mm, wysokość 1162 mm, głębokość 89 mm certyfikat CE, certyfikat ISO 14001, certyfikat ISO 9001, karta sieciowa USB TP – Link, pilot; pisak x3</p> <p><b><u>Wizualizer przenośny:</u></b></p> <p>Technologia 1/3 CMOS, rozdzielczość 1920x1080 (ful HD) zoom optyczny x16, cyfrowy x 15 porty wejściowe: Mikrofon( mini Jack 3,5 mm)VGA ( 2x) RS232 USB(A) porty wyjściowe: HDMI Composite VGA (2X) Mini Jack 3,5 mm zasilacz, pilot, oprogramowanie, pokrowiec, przewód, USB gwarancja producenta 36 miesięcy</p> <p><b><u>System do nauczania języków obcych</u></b></p> <p>Pracownia - 16 stanowisk dla ucznia i dla nauczyciela wyposażona profesjonalnie w sprzęt do odsłuchu, meble ustawione „w podkowę” (stoliki i krzesła dla uczniów, biurko i krzesło obrotowe dla nauczyciela), z okablowaniem stanowisk, z zainstalowanym oprogramowaniem na każdym stanowisku pozwalającym m.in. na pracę w parach, pracę w grupach, pracę indywidualną oraz sterowanie pracą z komputera klasy PC.</p> <p><b><u>Pracownia obsługi gości</u></b></p> <p>Opis wyposażenia stanowisk dydaktycznych w pracowni</p> <p><b><u>Wyposażenie ogólnodidaktyczne pracowni</u></b></p> <p><b><u>Komputer stacjonarny klasy PC – 1 szt. z oprogramowaniem biurowym do zarządzania gastronomią i układania menu zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,-z dostępem do Internetu</u></b></p> <p>Wydajność obliczeniowa - Procesor musi osiągnąć wynik PassMark Rating większy lub równy 3500 w rankingu PassMark Software PassMark - CPU Mark Pamięć Pojemność minimum: 4096 MB Maksymalna obsługiwana pojemność: minimum 16 GB</p>
---	---

Wolne złącza pamięci: min. 1  
 Grafika musi osiągnąć wynik PassMark Rating większy lub równy 500 w rankingu PassMark Software PassMark - G3D Mark Karta dźwiękowa wbudowana  
 Dysk twardy o pojemności minimalnej 500 GB  
 Zgodność z systemami operacyjnymi Zgodność z 64-bitową wersją systemu operacyjnego Windows 7  
 Klawiatura - W układzie QWERTY - US, 102 klawiszy + kl. numeryczna, długość przewodu min 1,3 m.  
 Mysz - Optyczna USB, min. 2 przyciski + 1 rolka, rozdzielczość min. 600 DPI + podkładka z ergonomiczną podpórką na nadgarstek.  
 Dodatkowe wymagania:  
 1. Nie mniej niż 6 gniazd USB 2.0/3.0, z czego nie mniej niż 2 wyprowadzone na przednim panelu obudowy  
 2. Min. 1x DVI-I  
 3. Złącze wideo zgodne z zaofertowanym.  
 4. Gniazdo słuchawek i mikrofonu wyprowadzone na przednim panelu obudowy.  
 5. Czytnik kart SD/SDHC/CF  
 6. Karta sieciowa w standardzie Ethernet 10/100/1000 (RJ45).  
 7. Nagrywarka DVD+/-RW obsługująca formaty: CD-R, CD-RW, DVD-R, DVD+R, DVD-RW, DVD+RW i płyty dwuwarstwowe.  
 8. Zainstalowane i aktywowane oprogramowanie:  
 a. pakiet programów biurowych, program do tworzenia prezentacji,  
 b. program antywirusowy z aktualizacją bazy minimum 1 rok,  
 d. oprogramowanie do nagrywania płyt CD/DVD DL  
 e. oprogramowanie do wyświetlania filmów DVD  
 9. dołączone nośniki instalacyjne systemu i sterowniki do sprzętu zainstalowanego w komputerze.  
 Gwarancja min. 24 miesiące  
Monitor płaski TFT – 1 szt.  
 Przekątna matrycy minimum 22 cale, maximum 24 cale  
 Kontrast minimum 1 000:1  
 Format matrycy 16:10 lub 16:9  
 Obsługiwana rozdzielczość  
 Minimum 1920 x 1 080 pikseli  
 Czas reakcji maksimum 8 ms  
 Jasność minimum 300 cd/m<sup>2</sup>  
 Podstawa z regulowaną wysokością i kątem pochylenia matrycy  
 Częstotliwość odświeżania minimum 60 Hz  
 Złącze 1xVGA (D-Sub), 1xDVI-D  
 Liczba wyświetlanych kolorów minimum 16,7 mln  
 Wymagania dodatkowe - kabel zgodny ze złączem monitora  
 Gwarancja min. 24 miesiące  
Drukarka ze skanerem  
 Prędkość drukowania B/W minimum 20 kopii na minutę  
 Rozdzielczość drukarki 600 x 600 dpi, 1200 x 600 dpi, 2400 x 600 dpi  
 Interfejs Ethernet 10 base-T/100 base-TX, USB 2.0, PictBridge  
 Protokół sieciowy TCP / IP (IPv4, IPv6), IPP, Bonjour  
 Obsługiwane środowiska Windows ® XP/Vista/7/Server 2003/Server 2003R2/Server 2008 (32bit/64bit) / Server 2008R2 (64-bit), Mac OS 10.3 - 10.6/Mac OS X 10.3 - 10.6  
 Gwarancja min. 24 miesiące  
Dotykowy interaktywny monitor wraz z uchwytem mocującym i oprogramowaniem:  
 Procesor ARM Cortex A73 Dual Core CPU  
 liczba rdzeni procesora 2 – rdzeniowy  
 model karty graficznej Mali – 450

maks. Wspierana rozdzielczość 4K/UHD (3840x2160) @ 60 Hz, pamięć RAM 2gb  
pojemność dysku 16 GB, złącza HDMI 2.0 X 2  
mini Jack 3.5 mm In x 1, mini Jack 3.5 mm out x1, power x 1; oprogramowanie Capture,  
connect note, system operacyjny Android 7.0, technologie dotyku - podczerwień ,  
przekątna 86'; jasność 330 cd/m<sup>2</sup>  
contrast 4000;1, liczba wyświetlonych kolorów 1,07mld, rozdzielczość 3840x2160  
czas reakcji 8ms, czas reakcji dotyku < 7ms, kat widzenia 178/178  
liczba punktów dotyku 20, rozdzielczość dotyku 32767 x32767 punktów  
sposób obsługi dotykowy, dowolny wskaźnik, rozstaw otworów montażowych 800x600,  
wbudowane głośniki 2x10W, grubość szyby 4 mm, dodatkowe funkcje S lot OPS, zasilanie-  
sieciowe, zużycie prądu 500 W, zużycie prądu w trybie czuwania 0,5W, napięcie  
zasilania/zasilacza 100 240 V, rodzaj wtyczki sieciowej Typ E/F  
kolor szary , szerokość 1957 mm, wysokość 1162 mm, głębokość 89 mm  
certyfikat CE, certyfikat ISO 14001 , certyfikat ISO 9001, karta sieciowa USB TP – Link, pilot;  
pisak x3

Wizualizer przenośny:

Technologia 1/3 CMOS, rozdzielczość 1920x1080 ( ful HD)

zoom optyczny x16, cyfrowy x 15

porty wejściowe: Mikrofon( mini Jack 3,5 mm)VGA ( 2x) RS232 USB(A)

porty wyjściowe: HDMI Composite VGA (2X) Mini Jack 3,5 mm

zasilacz , pilot, oprogramowanie, pokrowiec, przewód ,USB

gwarancja producenta 36 miesięcy

Aparat fotograficzny cyfrowy

Kamera

Tablica szkolna biała suchocierna,al,na,

Tablica flipchart,

Biblioteka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury,  
przewodniki, receptury gastronomiczne, dokumentację HACCP, regulaminy przepisy  
prawne właściwe dla pracowni, zestaw książek zawodowych, katalogi urządzeń i sprzętu,  
instrukcje obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu zmechanizowanego, czasopisma, katalogi  
prezentujące: meble gastronomiczne, nakrycia i bielizną stołową, drobny sprzęt kelnerski,  
elementy dekoracyjne i wzory dekoracji stołów, przewodniki po zakładach  
gastronomicznych i poradniki hotelarsko-gastronomiczne, zbiory instrukcji do ćwiczeń,  
zbiory nazw potraw i napojów z objaśnieniem, ułatwiające komponowanie składu menu,  
instrukcje postępowania w przypadkach zagrożeń, znaki ostrzegawcze, instrukcje  
stanowiskowe, schemat drogi ewakuacyjnej, schematy urządzenia poszczególnych  
pomieszczeń zakładu gastronomicznego, karty menu: całodzienne, śniadań, obiadowe,  
wieczorowe, specjalne,

4.1. Stanowisko barowe z salą restauracyjna

a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla  
kwalifikacji

– lada barowa,

– zlewozmywak,

– stołki barowe,

– chłodziarka (najlepiej podblatowa),

– kostkarka do lodu,

– ekspres do kawy,

– walizka barmańska duża wyposażona w: shaker bostoński, sitko barmańskie, tarka do  
orzechów, korek do szampana, otwieracz barmański - trybuszon, łyżeczka barmańska, ze  
stalową słomką, miarki barowe,

– mikser barowy ręczny,

- pojemniki termoizolacyjne,
- kruszarka do lodu,
- wyciskacz do cytrusów,
- naczynia i drobny sprzęt do przyrządzania napojów gorących i zimnych,
- blender elektryczny,
- naczynia do podawania napojów,
- stoły restauracyjne (jeden stół dla trzech uczniów),
- krzesła,
- pomocniki kelnerskie stałe,
- wózki kelnerskie do uzupełnienia zastawy, do serwowania dań gorących, do flambiowania, do tranżerowania,
- witryny chłodnicze do ekspozycji i podawania potraw,
- kredensy kelnerskie,
- podgrzewacze do potraw i talerzy,
- urządzenia do parzenia kawy,
- sztucce podstawowe: łyżka do zupy, łyżka do bulionu, łyżka do deserów, łyżka, widelec do dań słodkich, łyżeczka do herbaty, kakao, czekolady, łyżeczka do mokki, nóż i widelec do przekąsek, nóż i widelec do dań zasadniczych, nożyk i widelczyk do deserów,
- sztucce specjalistyczne do serwowania i konsumpcji: nóż i widelec do ryb, widelczyk do ciast, nóż do masła, nóż do steków, łyżeczka do lodów, szczytce i widelec do ślimaków, widelec i nóż do raków, widelec do ostryg, widelec z kopystką i szczytce do homara, widelec i nóż do krabów, widelec do fondue, nóż do sera, nóż do kawioru z porcelanową lub szklaną klingą, szczytce z łopatką do ciastek, łopaska i nóż do tortu, nóż i widelec do tranżerowania, nóż i łyżeczka do grejprfruta, łyżka do śmietany, szczytce do pieczywa, szczytce do cukru, łyżka do sosów, łyżka wazowa, widelec i łyżka półmiskowa do mięs, widelec i łopaska do nakładania ryb, łyżka i widelec do sałatek, łyżeczka do cukru.
- Naczynia porcelanowe i ceramika żaroodporna:
  - talerze płaskie  $\varnothing$  w cm: 8–10, 17, 19–21, 24–33,
  - talerze głębokie  $\varnothing$  21-24 cm,
  - miseczki na zupę, – bulionówki ze spodkami,
  - filiżanka ze spodeczkiem do: cappucino, herbaty, kawy (np. americano), espresso, czekolady,
  - dzbanek do kawy i herbaty różnej wielkości,
  - dzbanek do śmietanki,
  - czajniczek do herbaty: na jedną porcję,
  - filiżanka z czajniczkiem do herbaty stanowiący komplet,
  - waza do zupy z pokrywą,
  - salaterki okrągłe o różnej średnicy,
  - kompotierki ze spodkami,
  - półmiski okrągłe o różnej średnicy w tym dzielone do podawania dodatków na śniadanie,
  - półmiski owalne o różnej wielkości, w tym dzielone do podania jednego dania zasadniczego z dodatkami lub dodatków do śniadania, kolacji
  - nelsonki żaroodporne, – kokilki żaroodporne jednoporcjowe.
- Naczynia szklane:
  - kieliszek do wódki poj. w ml: stopka 25 – 50, na nóżce 25 - 50, do likieru, do koniaku, szklaneczka do whisky, do sherry, kieliszek do martini,
  - kieliszek do wina: uniwersalny, klasyczny do wina białego, do wina białego wytrawnego, klasyczny do wina czerwonego, do wina czerwonego wytrawnego, do wina deserowego, do wermutów, do win musujących tradycyjny, do win musujących flet,
  - kieliszek/szklanka/kufel do piwa: kielich, pokal na stopce, pokal
  - goblet, kufel,
  - kieliszek do koktajli: koktajlowy stożkowy, koktajlowy półokrągły, do flipów, do krusty, do koblera, do irish coffe, kubek do irish coffe, kielich do grogu,

- kieliszek do wody,
- szklaneczki: szklanica highballowa, szklanice do long (tall) drinków, naczynia do fizzów, szklaneczka do ponczu, szklaneczka do kruszonu, szklaneczki
- kielichy do napojów podanych wieloporcjowo, filiżanki do napojów gorących z dodatkiem alkoholu, szklaneczki do napojów zimnych podanych wieloporcjowo i szklanice, szklaneczki do napojów bezalkoholowych, do napojów zimnych z dodatkiem alkoholu.

Inne naczynia do podawania napojów wieloporcjowo:

- waza
- bowla z pokrywą i łyżką do podawania napojów wieloporcjowo,
- karafka dekanterka z korkiem,
- dzbanek szklany do napojów zimnych (o różnej pojemności),
- dzbanek szklany do napojów gorących z dziobkiem (o różnej pojemności),
- pucharki do deserów, przekąsek,
- salaterki o różnej średnicy,
- świeczniki,
- flakony do kwiatów różne,
- bielizna stołowa,
- ozdoby stołowe,
- kasa kelnerska,
- czytnik kart płatniczych.

Naczynia ze stali nierdzewnej takie jak:

- dzbanki do kawy jedno i wieloporcjowe,
- dzbanki na wrzątek różnej wielkości,
- maselniczka,
- cukiernica,
- kieliszek do jajka,
- stojak obrotowy na musli,
- naczynie do kawioru,
- miseczka do mycia palców,
- patery na tort - różne,
- sosjerki różnej wielkości,
- menaże do przypraw,
- pucharki do lodów,
- taca na ślimaki,
- waza do zupy z pokrywą,
- kociołek do gulaszu,
- miseczka do gulaszu i flaków,
- kubek do serwowania zup,
- nelsonka,
- patelnia do ślimaków,
- miseczka do jarzyn,
- koszyk na pieczywo,
- półmisek do ryb,
- półmisek owalny,
- półmisek okrągły pod talerz,
- pokrywa
- klosz do talerzy,
- półmisek do serów,
- świeczniki różne,
- serwetniki,
- trybuszon i otwieracze do butelek,
- pierścień do serwetek,



- b. wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych
    - termometry,
    - dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich.
  - d. wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy
    - apteczka zaopatrzona w środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją o zasadach udzielania pierwszej pomocy.
  - e. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy – przepisy i regulaminy bhp, ppoż. i ochrony środowiska obowiązujące w gastronomii,
    - procedury dotyczące systemu GMP, GHP i HACCP obowiązujące w gastronomii,
    - środki i sprzęt do utrzymania stanowiska w czystości
- 4.2. Stanowisko zmywania naczyń
- zlewozmywak dwukomorowy,
  - maszyna do mycia naczyń,
  - sprzęt i środki myjące,
  - kosze na talerze i naczynia,
  - pojemniki na odpadki zamykane.

### **Pracownia usług kelnerskich, kompozycji i prawa drogowego**

#### **Komputer stacjonarny klasy PC – 16 szt.**

Wydajność obliczeniowa - Procesor musi osiągnąć wynik PassMark Rating większy lub równy 3500 w rankingu PassMark Software PassMark - CPU Mark Pamięć

Pojemność minimum: 4096 MB

Maksymalna obsługiwana pojemność: minimum 16 GB

Wolne złącza pamięci: min. 1

Grafika musi osiągnąć wynik PassMark Rating większy lub równy 500 w rankingu PassMark Software PassMark - G3D Mark Karta dźwiękowa wbudowana

Dysk twardy o pojemności minimalnej 500 GB

Zgodność z systemami operacyjnymi Zgodność z 64-bitową wersją systemu operacyjnego Windows 7

Klawiatura - W układzie QWERTY - US, 102 klawiszy + kl. numeryczna, długość przewodu min 1,3 m.

Mysz - Optyczna USB, min. 2 przyciski + 1 rolka, rozdzielczość min. 600 DPI + podkładka z ergonomiczną podpórką na nadgarstek.

Dodatkowe wymagania:

1. Nie mniej niż 6 gniazd USB 2.0/3.0, z czego nie mniej niż 2 wyprowadzone na przednim panelu obudowy

2. Min. 1x DVI-I

3. Złącze wideo zgodne z zaoferowanym.

4. Gniazdo słuchawek i mikrofonu wyprowadzone na przednim panelu obudowy.

5. Czytnik kart SD/SDHC/CF

6. Karta sieciowa w standardzie Ethernet 10/100/1000 (RJ45).

7. Nagrywarka DVD+/-RW obsługująca formaty: CD-R, CD-RW, DVD-R, DVD+R, DVD-RW, DVD+RW i płyty dwuwarstwowe.

8. Zainstalowane i aktywowane oprogramowanie:

a. pakiet programów biurowych, program do tworzenia prezentacji,

b. program antywirusowy z aktualizacją bazy minimum 1 rok,

c. oprogramowanie specjalistyczne:

- oprogramowanie do zarządzania gastronomią i układania menu zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, do kalkulacji cen potraw i napojów oraz do planowania pracy kelnera i jej rozliczania,

- Oprogramowanie do projektowania terenów zieleni

- Oprogramowanie do nauki przepisów ruchu drogowego i przeprowadzania egzaminów wewnętrznych

d. oprogramowanie do nagrywania płyt CD/DVD DL

e. oprogramowanie do wyświetlania filmów DVD

9. dołączone nośniki instalacyjne systemu i sterowniki do sprzętu zainstalowanego w komputerze.

Gwarancja Min. 24 miesiące

Klawiatura egzaminacyjna - wyjście USB – 16 szt.

kompatybilna z programami egzaminacyjnymi dla Ośrodków Szkolenia Kierowców, współpracująca ze wszystkimi systemami Windows

Monitor płaski TFT – 16 szt.

Przekątna matrycy minimum 22 cale, maximum 24 cale

Kontrast minimum 1 000:1

Format matrycy 16:10 lub 16:9

Obsługiwana rozdzielczość

Minimum 1920 x 1 080 pikseli

Czas reakcji maksimum 8 ms

Jasność minimum 300 cd/m<sup>2</sup>

Podstawa z regulowaną wysokością i kątem pochylenia matrycy

Częstotliwość odświeżania minimum 60 Hz

Złącze 1xVGA (D-Sub), 1xDVI-D

Liczba wyświetlanych kolorów minimum 16,7 mln

Wymagania dodatkowe - kabel zgodny ze złączem monitora

Gwarancja min. 24 miesiące

Drukarka ze skanerem - 5 szt (1 na 4 uczniów + nauczyciel)

Prędkość drukowania B/W minimum 20 kopii na minutę

Rozdzielczość drukarki 600 x 600 dpi, 1200 x 600 dpi, 2400 x 600 dpi

Interfejs Ethernet 10 base-T/100 base-TX, USB 2.0, PictBridge

Protokół sieciowy TCP / IP (IPv4, IPv6), IPP, Bonjour

Obsługiwane środowiska Windows ® XP/Vista/7/Server 2003/Server 2003R2/Server 2008 (32bit/64bit) / Server 2008R2 (64-bit), Mac OS 10.3 - 10.6/Mac OS X 10.3 - 10.6

Gwarancja min. 24 miesiące

Dotykowy interaktywny monitor wraz z uchwytem mocującym i oprogramowaniem:

Procesor ARM Cortex A73 Dual Core CPU

liczba rdzeni procesora 2 – rdzeniowy

model karty graficznej Mali – 450

maks. Wspierana rozdzielczość 4K/UHD (3840x2160) @ 60 Hz, pamięć RAM 2gb

pojemność dysku 16 GB, złącza HDMI 2.0 X 2

mini Jack 3.5 mm In x 1, mini Jack 3.5 mm out x1, power x 1; oprogramowanie Capture, connect note, system operacyjny Android 7.0, technologie dotyku - podczerwień ,

przekątna 86'; jasność 330 cd/m<sup>2</sup>

contrast 4000;1, liczba wyświetlonych kolorów 1,07mld, rozdzielczość 3840x2160

czas reakcji 8ms, czas reakcji dotyku < 7ms, kat widzenia 178/178

liczba punktów dotyku 20, rozdzielczość dotyku 32767 x32767 punktów

sposób obsługi dotykowy, dowolny wskaźnik, rozstaw otworów montażowych 800x600,

wbudowane głośniki 2x10W, grubość szyby 4 mm, dodatkowe funkcje S lot OPS, zasilanie-sieciowe, zużycie prądu 500 W, zużycie prądu w trybie czuwania 0,5W, napięcie zasilania/zasilacza 100 240 V, rodzaj wtyczki sieciowej Typ E/F

kolor szary , szerokość 1957 mm, wysokość 1162 mm, głębokość 89 mm

certyfikat CE, certyfikat ISO 14001 , certyfikat ISO 9001, karta sieciowa USB TP – Link, pilot; pisak x3

Wizualizer przenośny:

Technologia 1/3 CMOS, rozdzielczość 1920x1080 ( ful HD)zoom optyczny x16, cyfrowy x 15  
porty wejściowe: Mikrofon( mini Jack 3,5 mm)VGA ( 2x) RS232 USB(A)  
porty wyjściowe: HDMI Composite VGA (2X) Mini Jack 3,5 mm  
zasilacz , pilot, oprogramowanie, pokrowiec, przewód ,USB  
gwarancja producenta 36 miesięcy

Niszczarka

- pojemność kosza min 20 l
- cięcie min. 15 kartek,
- cięcie: CD, papier, karty kredytowe, zszywki, spinacze biurowe, laminowane dokumenty, folie do rzutników,
- auto start-stop, cofanie papieru, zabezpieczenie przed przegrzaniem, czujnik optyczny startu i przepełnienia kosza.

Kserokopiarka

Proces kopiowania Skanowanie wiązką laserową i druk elektrofotograficzny

Prędkość kopiowania **minimum 29 kopii na minutę**

Rozdzielczość 600 DPI

Kopiowanie wielokrotne do 99

Czas nagrzewania mniej niż 25 sekund

Pierwsza kopia mniej niż 10 sekund

Powiększ 25 - 400% (w krokach co 1%)

Pamięć **minimum 64 MB**

Pojemność papieru minimum 250 arkuszy + podajnik ręczny

Pojemność podajnika ADF minimum 30 arkuszy

Rozmiar papieru A6-A4

Gramatura papieru 60 - 160 g/m<sup>2</sup>

Źródło zasilania 220 - 240 V, 50 - 60 Hz

Zużycie energii **maksymalne mniej niż 1,3 kW, tryb oszczędzania mniej niż 10 kW**

tablica flipchart,

biblioteka zawodowa wyposażona w książki zawodowe, słowniki, encyklopedie zawodowe, czasopisma zawodowe, normy żywienia, tablice wartości odżywczych, karty menu, albumy ze zdjęciami aranżacji wnętrz podczas przyjęć i stołów nakrytych do różnych okoliczności, gotowe przykłady menu na różne przyjęcia, cenniki, wzory druków stosowanych w gastronomii, katalogi wyposażenia gastronomii, dokumentację HACCP dla gastronomii, schematy układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego, filmy dydaktyczne z zakresu gastronomii oraz instrukcje postępowania w przypadkach zagrożeń, wzory druków niezbędnych do podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, instrukcje i regulaminy dotyczące usług kelnerskich

fantom do udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.

próbki materiałów budowlanych.

biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentacje, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla pracowni kompozycji

- zdjęcia, plansze i filmy dydaktyczne przedstawiające roślinność stosowaną na terenach zieleni,
- zdjęcia historycznych i współczesnych założeń ogrodowych,
- katalogi roślin ozdobnych, chorób i szkodników roślin ozdobnych.
- filmy instruktażowe dotyczące urządzania, pielęgnacji i konserwacji terenów zieleni,
- zdjęcia terenów zieleni,
- instrukcje obsługi sprzętu ogrodniczego (w języku polskim),
- zestaw przepisów prawa dotyczących urządzania, pielęgnacji i konserwacji terenów zieleni,

- projekty wykonawcze.
- instrukcje obsługi pojazdów,
- akty prawne dotyczące przepisów ruchu drogowego,
- znaki drogowe, filmy i prezentacje dotyczące ruchu drogowego.
- przepisy i regulaminy BHP, ochrony ppoż. i ochrony środowiska obowiązujące w architekturze krajobrazu

apteczka zaopatrzona w środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją o zasadach udzielania pierwszej pomocy.

## **Pracownia projektowania architektury krajobrazu**

Komputer stacjonarny klasy PC – 16 szt.

Wydajność obliczeniowa - Procesor musi osiągnąć wynik PassMark Rating większy lub równy 3500 w rankingu PassMark Software PassMark - CPU Mark Pamięć

Pojemność minimum: 4096 MB

Maksymalna obsługiwana pojemność: minimum 16 GB

Wolne złącza pamięci: min. 1

Grafika musi osiągnąć wynik PassMark Rating większy lub równy 500 w rankingu PassMark Software PassMark - G3D Mark Karta dźwiękowa wbudowana

Dysk twarde o pojemności minimalnej 500 GB

Zgodność z systemami operacyjnymi Zgodność z 64-bitową wersją systemu operacyjnego Windows 7

Klawiatura - W układzie QWERTY - US, 102 klawiszy + kl. numeryczna, długość przewodu min 1,3 m.

Mysz - Optyczna USB, min. 2 przyciski + 1 rolka, rozdzielczość min. 600 DPI + podkładka z ergonomiczną podpórką na nadgarstek.

Dodatkowe wymagania:

1. Nie mniej niż 6 gniazd USB 2.0/3.0, z czego nie mniej niż 2 wyprowadzone na przednim panelu obudowy

2. Min. 1x DVI-I

3. Złącze wideo zgodne z zaferowanym.

4. Gniazdo słuchawek i mikrofonu wyprowadzone na przednim panelu obudowy.

5. Czytnik kart SD/SDHC/CF

6. Karta sieciowa w standardzie Ethernet 10/100/1000 (RJ45).

7. Nagrywarka DVD+/-RW obsługująca formaty: CD-R, CD-RW, DVD-R, DVD+R, DVD-RW, DVD+RW i płyty dwuwarstwowe.

8. Zainstalowane i aktywowane oprogramowanie:

a. pakiet programów biurowych, program do tworzenia prezentacji,

b. program antywirusowy z aktualizacją bazy minimum 1 rok,

c. oprogramowanie specjalistyczne:

- oprogramowanie do wykonywania rysunków technicznych oraz projektowania terenów zieleni (wersja edukacyjna dla szkół ponadpodstawowych)

-oprogramowanie do kosztorysowania - Oprogramowanie umożliwiające przygotowanie specyfikacji technicznych i przedmiarów robót. Program powinien być kompatybilny z innymi programami do kosztorysowania jak i z edytorami tekstu oraz arkuszem kalkulacyjnym.

- oprogramowanie do urządzania terenów zieleni.

d. oprogramowanie do nagrywania płyt CD/DVD DL

e. oprogramowanie do wyświetlania filmów DVD

9. dołączone nośniki instalacyjne systemu i sterowniki do sprzętu zainstalowanego w komputerze.

Gwarancja Min. 24 miesiące

Monitor płaski TFT – 16 szt.

Przekątna matrycy minimum 22 cale, maximum 24 cale

Kontrast minimum 1 000:1  
 Format matrycy 16:10 lub 16:9  
 Obsługiwana rozdzielczość  
 Minimum 1920 x 1 080 pikseli  
 Czas reakcji maksimum 8 ms  
 Jasność minimum 300 cd/m<sup>2</sup>  
 Podstawa z regulowaną wysokością i kątem pochylenia matrycy  
 Częstotliwość odświeżania minimum 60 Hz  
 Złącze 1xVGA (D-Sub), 1xDVI-D  
 Liczba wyświetlanych kolorów minimum 16,7 mln  
 Wymagania dodatkowe - kabel zgodny ze złączem monitora  
 Gwarancja min. 24 miesiące  
Drukarka ze skanerem - 5 szt (1 na 4 stanowiska)  
 Prędkość drukowania B/W minimum 20 kopii na minutę  
 Rozdzielczość drukarki 600 x 600 dpi, 1200 x 600 dpi, 2400 x 600 dpi  
 Interfejs Ethernet 10 base-T/100 base-TX, USB 2.0, PictBridge  
 Protokół sieciowy TCP / IP (IPv4, IPv6), IPP, Bonjour  
 Obsługiwane środowiska Windows ® XP/Vista/7/Server 2003/Server 2003R2/Server 2008 (32bit/64bit) / Server 2008R2 (64-bit), Mac OS 10.3 - 10.6/Mac OS X 10.3 - 10.6  
 Gwarancja min. 24 miesiące

Dotykowy interaktywny monitor wraz z uchwytem mocującym i oprogramowaniem:  
 Procesor ARM Cortex A73 Dual Core CPU  
 liczba rdzeni procesora 2 – rdzeniowy  
 model karty graficznej Mali – 450  
 maks. Wspierana rozdzielczość 4K/UHD (3840x2160) @ 60 Hz, pamięć RAM 2gb  
 pojemność dysku 16 GB, złącza HDMI 2.0 X 2  
 mini Jack 3.5 mm In x 1, mini Jack 3.5 mm out x1, power x 1; oprogramowanie Capture, connect note, system operacyjny Android 7.0, technologie dotyku - podczerwień , przekątna 86'; jasność 330 cd/m<sup>2</sup>  
 contrast 4000;1, liczba wyświetlonych kolorów 1,07mld, rozdzielczość 3840x2160  
 czas reakcji 8ms, czas reakcji dotyku < 7ms, kat widzenia 178/178  
 liczba punktów dotyku 20, rozdzielczość dotyku 32767 x32767 punktów  
 sposób obsługi dotykowy, dowolny wskaźnik, rozstaw otworów montażowych 800x600, wbudowane głośniki 2x10W, grubość szyby 4 mm, dodatkowe funkcje S lot OPS, zasilanie-sieciowe, zużycie prądu 500 W, zużycie prądu w trybie czuwania 0,5W, napięcie zasilania/zasilacza 100 240 V, rodzaj wtyczki sieciowej Typ E/F  
 kolor szary , szerokość 1957 mm, wysokość 1162 mm, głębokość 89 mm  
 certyfikat CE, certyfikat ISO 14001 , certyfikat ISO 9001, karta sieciowa USB TP – Link, pilot; pisak x3

Wizualizer przenośny:  
 Technologia 1/3 CMOS, rozdzielczość 1920x1080 ( ful HD)zoom optyczny x16, cyfrowy x 15  
 porty wejściowe: Mikrofon( mini Jack 3,5 mm)VGA ( 2x) RS232 USB(A)  
 porty wyjściowe: HDMI Composite VGA (2X) Mini Jack 3,5 mm  
 zasilacz , pilot, oprogramowanie, pokrowiec, przewód ,USB  
 gwarancja producenta 36 miesięcy

Niszczarka  
 – pojemność kosza min 20 l  
 – cięcie min. 15 kartek,  
 – cięcie: CD, papier, karty kredytowe, zszywki, spinacze biurowe, laminowane dokumenty, folie do rzutników,

– auto start-stop, cofanie papieru, zabezpieczenie przed przegrzaniem, czujnik optyczny startu i przepełnienia kosza.

Kserokopiarka

Proces kopiowania Skanowanie wiązką laserową i druk elektrofotograficzny

Prędkość kopiowania **minimum 29 kopii na minutę**

Rozdzielczość 600 DPI

Kopiowanie wielokrotne do 99

Czas nagrzewania mniej niż 25 sekund

Pierwsza kopia mniej niż 10 sekund

Powiększ 25 - 400% (w krokach co 1%)

Pamięć **minimum 64 MB**

Pojemność papieru minimum 250 arkuszy + podajnik ręczny

Pojemność podajnika ADF minimum 30 arkuszy

Rozmiar papieru A6-A4

Gramatura papieru 60 - 160 g/m<sup>2</sup>

Źródło zasilania 220 - 240 V, 50 - 60 Hz

Zużycie energii *maksymalne mniej niż 1,3 kW, tryb oszczędzania mniej niż 10 kW*

tablica flipchart,

Cyfrowy aparat fotograficzny – 3 sztuki

Lustrzanka cyfrowa, matryca o rozdzielczości 18 mln pikseli, czułość ISO: 100-6400, możliwość nagrywania filmów HD, nie mniej niż 14 mln efektywnych pikseli, co najmniej 20-krotny zoom optyczny, co najmniej 4-krotny zoom cyfrowy, ogniskowa (ekwiwalent dla 35 mm) co najmniej w zakresie 25-600 mm, co najmniej 10 programów tematycznych, automatyka ostrości (śledzenie ostrości, wykrywanie twarzy, światło wspomagające AF), samowyzwalacz, możliwość nagrywania dźwięku stereo, możliwość wykonywania zdjęć macro, wyposażony w akumulator, ładowarkę, złącze USB, AV, torba

Stolik kreślarski - 15 sztuk

Podstawa stolika umożliwiającą zamontowanie rysownicy kreślarskiej.

Rysownica kreślarska wyposażona w regulację umożliwiającą 5 kątowe położenie w zakresie 0 -60 stopni.

Rysownica o powierzchni mieszczącej format A2.

Krzesełko obrotowe posiadające regulację wysokości siedziska oraz regulację kąta oparcia. – 15 sztuk.

modele brył,

modele ilustrujące rodzaje aksonometrii, rzutowania, przenikania brył i płaszczyzn.

wzorniki pisma.

zestaw przyborów kreślarskich – 16 szt.

Taśma miernicza – 10 sztuk.

Wykonana z włókna szklanego.

Wyposażona w: obudowę z tworzywa sztucznego, składaną korbkę do szybkiego zwijania, blokadę taśmy.

Długość taśmy: 50 m, 20 m i 10 m, szerokość 13 mm.

Szpilki geodezyjne (komplet) - 4 kompletów- Wykonane z ocynkowanej stali.

Długości 30 cm.

Dalmierz laserowy – 1 sztuka -

Zasięg pomiarowy: 0,05 – 40,00 m

Dokładność pomiarowa  $\pm 1,5$  mm (0,3 – 30 m)

Czas pomiaru < 0,5 s

Czas pomiaru, maks.: 4 s

Zasilanie: 4 x 1,5

Ciężar, ok.: 0,175 kg

Busola - 10 sztuk

Węgielnica pryzmatyczna - 15 sztuk

Niwelator – 3 sztuki.

Teodolit z wyposażeniem

Powiększenie 20x, średnica obiektywu 30 mm, najkrótsza celowa 1,2 m, podział kątowy 400 gon, dokładność podziału 0,1 gon, dokładność szacowana 1c, dokładność libelki 45", dokładność libelki niwelacyjnej 20", zakres temperatur pracy -40 °C do +50°C, masa 1,94 kg, masa w walizce 3,26 kg

Tachimetr z wyposażeniem

Tyczka geodezyjna (komplet) – 1 komplet

w skład kompletu wchodzi 4-6 szt., tyczki składane (8 x 1 m.), wykonane z aluminium, lakierowane i pokryte tworzywem (czerwonono-białe), groty stalowe, cały zestaw w pokrowcu

Łata miernicza – 2 sztuki

Wysokościomierze

- a. wykaz modeli, symulatorów, fantomów
  - szkice, modele i makiety obiektów roślinnych.

biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentacje, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla pracowni

- pomoce dydaktyczne kształtowania wyobraźni przestrzennej,
- wzory pisma znormalizowanego,
- przykładowe projekty obiektów architektury krajobrazu,
- katalogi nakładów rzeczowych,
- katalogi i cenniki dotyczące robót i usług w terenach zieleni, normy dotyczące zasad wykonywania rysunków technicznych
  - przykładowa dokumentacja geodezyjna,
  - przykładowa dokumentacja inwentaryzacyjna,
  - przykładowe mapy zasadnicze,
  - dzienniki pomiarów geodezyjnych,
  - plansze, schematy oraz plany ogrodów zabytkowych z różnych epok,
  - zdjęcia fitosocjologiczne,
  - przykładowy plan zagospodarowania przestrzennego,
  - przykładowe kosztorysy
- zestaw przepisów prawa dotyczących ochrony przyrody,
- zestaw przepisów prawa dotyczących ochrony zabytków.

wykaz środków do udzielania pierwszej pomocy

- apteczka zaopatrzona w środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją o zasadach udzielania pierwszej pomocy.
- wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy i regulaminy BHP, ochrony ppoż. i ochrony środowiska obowiązujące w architekturze krajobrazu, przepisy i regulaminy BHP, ochrony ppoż. i ochrony środowiska obowiązujące w usługach gastronomicznych.
- środki ochrony indywidualnej.

**Warsztaty szkolne**

1. Stanowisko pomiarów terenowych (jedno stanowisko dla sześciu uczniów).

- węgielnica,
- tyczki geodezyjne,
- szpilki geodezyjne.

wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych

- taśmy miernicze,
- dalmierze,
- busole,
- niwelator optyczny,

- teodolit laserowy,
- tachimetr,
- wysokościomierze,
- łąty miernicze.

Instrukcje obsługi sprzętu geodezyjnego

- a. biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla pracowni

## 2. Stanowisko urządzania i pielęgnacji terenów zieleni

Ciągnik rolniczy,

- Silnik wysokoprężny
- Moc silnika 55 – 65 KM
- Jednostkowe zużycie paliwa poniżej 220 g/kWh
- Napęd na jedną oś
- WOM 540 obr/min minimalna moc WOM przy znamionowej prędkości obrotowej silnika 27 KW
- Układ hydrauliczny z regulacją pozycyjną i siłową z możliwością regulacji szybkości reakcji
- Trzypunktowy układ zawieszenia narzędzi 2 kategoria wg ISO
- Wydatek pompy hydraulicznej minimum 26 dm<sup>3</sup>/min
- Udźwig podnośnika min 1300 kg
- Hydraulika zewnętrzna – minimum 3 szybkozłączka
- Regulowany rozstaw kół minimum 1350 – 1800 mm
- Kabina wentylowana i ogrzewana dla kierowcy.
- Masa ciągnika 2300 – 3000 kg
- Przedni zaczep
- Górny zaczep transportowy
- Dolny zaczep automatyczny
- Belka zaczepowa
- Sprężarka powietrza z instalacją sterowania hamulcami pneumatycznymi
- Reflektory robocze na dachu kabiny i błotniku

kosiarka spalinowa, o szerokości roboczej 510 mm, silnik o mocy 1,8 KW i pojemności 140 ccm, wysokości cięcia 30 – 90 mm

glebogryzarka spalinowa

Glebogryzarka spalinowa 4 nożowa szerokość pracy 800 mm, o mocy silnika 6,5 KM, silnik czterosurowy o pojemności 196 ccm, głębokości pracy 175-350 mm, biegi 1 do przodu i 1 do tyłu, zbiornik paliwa 4 litry

aerator spalinowy, o mocy silnika 2,2 KM, szerokości roboczej 40 cm

opryskiwacz spalinowy, Opryskiwacz plecakowy ciśnieniowy 5 l, opryskiwacz spalinowy 3,5 KM 20 litrów

rozdrabniacz do gałęzi spalinowy, Rozdrabniarka do gałęzi spalinowa moc 5,5 KM, max średnica gałęzi 70 mm

dmuchawa do liści, spalinowa, moc 1 KM, wydajność min.12 m<sup>3</sup>/ min. pojemność min. 27,2 cm<sup>3</sup>, waga 2,5 kg

nożyce elektryczne do żywopłotu,

kosa spalinowa,

podkaszarka, średnica żyłki 1,6 mm, moc silnika 350 W, gwarancja 2 lata

piła spalinowa,

Kultywator spalinowy o mocy 5,0 KM. Szerokości roboczej 60 cm

Wertykulator spalinowy do trawników, silnik spalinowy o mocy 2,6 kW (3,5 KM), centralne ustawianie głębokości, 15 stalowych, podwójnych noży wykonanych ze specjalnej stali, wyłącznik bezpieczeństwa, koła na łożyskach kulkowych, kosz

systemy nawadniające,

sprzęt do podlewania (węże, konewki).



	<p><u>Zagęszczarka spalinowa do gruntu</u>, minimalna moc 4,5 KW, siła zagęszczania min. 1200 kg, emisja hałasu 105 dB, głębokość zagęszczania 20 cm, ilość uderzeń na minutę 5800, długość i szerokość płyty 55x42 cm, okres gwarancji 24 miesiące</p> <p>Szlifierka kątowna o mocy silnika min. 850 W</p> <p><u>Wiertarka elektryczna</u> o mocy min. 600 W, prędkości obrotowej 0 -2000 min, zakresie mocowań max.13 mm, obroty lewe i prawe</p> <p><u>Opalarka elektryczna</u> o min mocy pobierania 1750 W, 2 liczby ustawień temperatury i zakresie 460-600 OC</p> <p><u>modele nawadniania i zraszaczy.</u></p> <p><u>podłoża ogrodnicze,</u></p> <p><u>pojemniki do produkcji i transportu roślin,</u></p> <p><u>próbki nawozów i środków ochrony roślin,</u></p> <p><u>materiały florystyczne.</u></p> <p><u>biblioteczka zawodowa</u> wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla pracowni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń,</li> <li>- filmy dydaktyczne przedstawiające roślinność stosowaną na terenach zieleni,</li> <li>- plansze i zdjęcia roślinności stosowanej na terenach zieleni,</li> <li>- makiety i zdjęcia złożów ogrodowych,</li> <li>- katalogi roślin ozdobnych, katalogi chorób i szkodników roślin ozdobnych</li> </ul>
--	---

• **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 Wyszkuwku określono podstawowe potrzeby w zakresie oczekiwań pracodawców do realizacji kształcenia zawodowego. W badaniu uczestniczyło 62 przedsiębiorców.

Rynek pracy	Potrzeby pracodawców	<p>Oczekiwania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) włączenie pracodawców w proces kształcenia (np. opracowanie nowych programów nauczania, praktyk, itd) - 100%</li> <li>b) realizacja staży, praktyk uczniów i uczennic w zakładach pracy w okresie wakacji - 96%</li> <li>c) włączenie pracodawców w realizację wybranych treści programowych kształcenia zawodowego w pracowniach szkolnych – 94%</li> <li>d) udział pracodawców w realizację wybranych treści związanych z zawodem na terenie firm (wycieczki i wyjazdy studyjne) – 96%</li> <li>e) dostosowanie kwalifikacji i umiejętności uczniów - przyszłych pracowników do potrzeb rynku pracy - 98%</li> <li>f) promocja lokalnych pracodawców w procesie kształcenia zawodowego, wskazywanie „lokalnych sukcesów pracodawców” – 93%</li> <li>g) wskazywanie „ludzi sukcesu” wśród absolwentów szkoły – 83%</li> </ul>
-------------	----------------------	--

**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) Oferta edukacyjna szkoły jest spójna z podstawą programową dla danego etapu edukacyjnego.
  - 3) Podstawa programowa stanowi bazę w oparciu, o którą opracowywane są programy nauczania oraz Indywidualne Programy Edukacyjne i Terapeutyczne.
  - 4) Nauczyciele i nauczycielki na bieżąco realizują podstawę programową kształcenia ogólnego na wszystkich etapach edukacyjnych, co potwierdzają wyniki kontroli.
  - 5) Nauczyciele i nauczycielki znają przepisy prawne dotyczące wdrażania nowej podstawy programowej.
  - 6) Nauczyciele dokumentują realizację podstawy programowej zgodnie z wewnętrzną procedurą monitorowania podstawy.
  - 7) Uczniowie i uczennice nabywają wiadomości i umiejętności zgodne z podstawą programową, potwierdzają to analizy dokumentacji szkolnej, w tym wyniki sprawdzianów wewnętrznych.
  - 8) Uczniowie i uczennice doceniają rolę kształcenia praktycznego w procesie rozwoju zawodowego.
  - 9) Wszyscy uczniowie i uczennice realizują praktyki zawodowe w renomowanych firmach Warszawy, Powiatu Wyszowskiego lub we Włoszech i Anglii.
  - 10) Pracodawcy zapewniający miejsce praktyk dla uczniów i uczennic dostrzegają potrzebę kształcenia zawodowego w realnych warunkach produkcyjnych, zatrudniają pracowników z przygotowaniem pedagogicznym.
  - 11) Pracodawcy chętnie przyjmują uczniów i uczennice na staże realizowane w ramach projektów finansowanych ze środków UE.
  - 12) Uczniowie i nauczyciele wykorzystują ICT w realizacji zadań edukacyjnych związanych z nauką zawodu.
  - 13) Szkoła posiada częściowo zużyte wyposażenie w sprzęt, nie w pełni umożliwiający realizację podstawy programowej i przygotowanie uczniów do egzaminu z kwalifikacji w zawodzie.
  - 14) W latach 2016 – 2019 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 sprzętu i wyposażenia do rozwijania uzdolnień zawodowych uczniów, szczególnie w technika rachunkowości.

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 Wyszkowa 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 Wyszkanie 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 Wyszkiego 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 2020-2023**

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 placówka:

- 1) kształcąca uczniów i uczennice z powiatu wyszkowskiego oraz powiatów ościennych, zainteresowanych nauką w wybranych zawodach,
- 2) zapewniająca udział nauczycieli i nauczycielek w job shadowing w ramach krajowych mobilności,
- 3) umożliwiająca pełnienie funkcji opiekuna uczestników stażu w praktykach zagranicznych,
- 4) umożliwiająca rozwój aktywności w zakresie zawodowym i językowym,
- 5) analizująca potrzeby rynku pracy i dostosowująca swoją ofertę edukacyjną do jego potrzeb,
- 6) wspierająca uczniów i uczennice, nauczycieli i nauczycielki w rozwijaniu ich kompetencji i wiedzy zawodowej, a także zainteresowań,
- 7) zapewniająca doradztwo edukacyjno – zawodowe dla uczniów i uczennic,
- 8) prowadząca e-nauczanie oraz e-doskonalenie,
- 9) zapewniająca 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 odmienności,
  - f) poprawy stopnia znajomości i stosowania języków obcych, szczególnie języków obcych zawodowych.

## V. Cele strategiczne i operacyjne do realizacji w latach 2020-2023

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

Cel operacyjny 2.1: Staże zawodowe dla 100 uczniów kształcących się w zawodach:

Technik żywienia i usług gastronomicznych – 30 os w tym 20 kobiet

Technik budownictwa – 28 os w tym 5 kobieta

Technik grafiki i poligrafii cyfrowej – 22 os w tym 12 kobiet

Technik organizacji turystyki – 8 os w tym 6 kobiet

Technik hotelarstwa – 8 os w tym 5 kobiet

✓ Harmonogram: realizacja w roku 2022-23

Cel operacyjny 2.2.: Kurs przygotowawczy do egzaminu maturalnego **Języki obce** – 46 os. w tym 25 kobiet – po 30 godz. – 3 grupy po 12 os. Kurs przygotowawczy do egzaminu maturalnego z matematyki – 44 os w tym 20 kobiet – po 30 godz. – 2 grupy po 12 i 1 grupa po 10 osób.

Cel operacyjny 1.3.: Warsztaty: **Kreatywność, Innowacyjność** oraz **Doradztwo zawodowe** – po 90 os. w tym 45 kobiet – po 6 godz./grupę – po 10 osób w grupie.

**2. Cel strategiczny 3: Zwiększenie potencjału nauczycieli i nauczycielek w realizacji zadań związanych z edukacją zawodową w Branżowej Szkole I Stopnia Nr 1 i Technikum Nr 1:**

Cel operacyjny 3.1: Kurs zaawansowany Allplan Architektury 2019 – 16h

- ✓ Grupa docelowa: 2 nauczycieli
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2022

Cel operacyjny 3.2: Kurs cukierniczy - Akademia Gastronomii - 16h

- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram:2022

Cel operacyjny 3.3: Warsztaty sushi (2 stopnia) – 4h

- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram:2021

Cel operacyjny 3.4: Kuchnia tajska – 4h

- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram:2022

Cel operacyjny 3.5: Kurs DTP (1 stopnia) – Nova Kursy. Kurs zaoczny weekendowy.

- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram:2021

Cel operacyjny 3.6: Kurs DTP (2 stopnia) – Nova Kursy. Kurs zaoczny weekendowy.

- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2022

Cel operacyjny 3.7: Kurs Programowanie C++ - Nova Kursy

- ✓ Grupa docelowa: 2 nauczycieli
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2022

Cel operacyjny 3.8: Kurs języka angielskiego (3 miesiące)

- ✓ Grupa docelowa: 2 nauczycieli
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2022

Cel operacyjny 3.9: Kurs pilota wycieczek

- ✓ Grupa docelowa: 1 nauczyciel
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2022

**3. Cel strategiczny 4: Prowadzenie doradztwa zawodowego i rozwój współpracy z rynkiem pracy w Branżowej Szkole I Stopnia i Technikum Nr 1:**

Cel operacyjny 4.1: Uzyskanie kwalifikacji doradców edukacyjno – zawodowych przez nauczycieli wychowawców klas z zakresu doradztwa edukacyjno-zawodowego

- ✓ Grupa docelowa: – 30 nauczycieli wychowawców
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2022

Cel operacyjny 4.2: Działanie na rzecz intensyfikacji współpracy rynku pracy ze szkołami w zakresie doradztwa edukacyjno – zawodowego, w tym rozpoznania potrzeb rynku pracy i promowania kształcenia zawodowego - 16 godz. /os

- ✓ Grupa docelowa: 10 nauczycieli praktycznej nauki zawodu
- ✓ Harmonogram: realizacja w roku 2022

Cel operacyjny 4.3: przeprowadzenie cyklu warsztatów edukacyjno-zawodowych z udziałem pracodawców różnych branż zawodowych, w których kształcą się uczniowie oraz zakładów pracy o profilach tożsamyh z kierunkami kształcenia.

## 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.

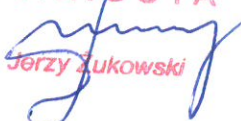
Opracowana diagnoza potrzeb i możliwości rozwoju szkoły w pełni odpowiada celom konkursu tj. wzrost efektywności i skuteczności kształcenia zawodowego .

Organizowane dotychczas wsparcia (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 kształceniu.

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 umożliwi szkole stworzenie warunków kształcenia zawodowego odpowiadających rzeczywistym u pracodawców. Pozwoli także na realizację wyżej wymienionych celów operacyjnych.

STAROSTA  
  
Jerzy Lukowski