

UCHWAŁA NR ~~760~~⁷⁶⁰/1234/2023
ZARZĄDU POWIATU WĘGROWSKIEGO
z dnia ~~..10..~~ października 2023 roku

**w sprawie zmiany w Uchwale Nr 599/193/2022 Zarządu Powiatu Węgrowskiego
z dnia 15 listopada 2022 roku**

Na podstawie art. 32 ust. 1 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie powiatowym (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1526) uchwała się, co następuje:

- § 1. Przyjmuje się zmienione diagnozy potrzeb szkół, o których mowa w §1 pkt 1) i pkt 3) Uchwały Nr 599/193/2022 Zarządu Powiatu Węgrowskiego z dnia 15 listopada 2022 roku *w sprawie zatwierdzenia diagnoz szkół, dla których Powiat Węgrowski stanowi organ prowadzący, na potrzeby uzyskania wsparcia w ramach RPO WM, Działanie 10.3 Doskonalenie zawodowe, Poddziałanie 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów w brzmieniu załącznika 1 i 2 niniejszej uchwały.*
- § 2. Wykonanie uchwały powierza się Staroście Węgrowskiemu.
- § 3. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Zarząd Powiatu:

Ewa Besztak	- Starosta Węgrowski
Marek Renik	- Wicestarosta
Tadeusz Kot	- Członek Zarządu Powiatu
Artur Lis	- Członek Zarządu Powiatu
Włodzimierz Miszczak	- Członek Zarządu Powiatu

DIAGNOZA DLA SZKÓŁ/PLACÓWEK - AKTUALIZACJA

minimalny zakres wymagań w zakresie działań na rzecz uczniów,
nauczycieli, oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu.

DIAGNOZA jest niezbędnym dokumentem do opracowania przez placówkę i zatwierdzenia przez Organ Prowadzący, na potrzeby ubiegania się o środki unijne np.: w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego danego Województwa lub innego programu ze środków unijnych dotyczącego różnych form wsparcia dla szkół i placówek edukacyjnych.

Poniżej prezentujemy minimalny zakres, jaki powinien się znaleźć w wymaganej przepisami (Wytycznymi) DIAGNOZIE Państwa Szkoły. Poniższy zakres to jedynie sugestie mające na celu pomóc w jak najpełniejszym i jak najbardziej poprawnym przygotowaniu niniejszego dokumentu.

Niniejszy dokument ma charakter uniwersalny i w związku z tym konieczne jest uzupełnienie go o informacje charakterystyczne dla Państwa, wynikające ze specyfiki szkoły. Dokument ten jest na tyle istotny, że podczas ewentualnej kontroli projektu prowadzonej przez Instytucję Pośredniczącą, stanowić będzie podstawę do wykazania zespołowi kontrolującemu uzasadnienia przewidzianych w ramach projektu wszystkich wydatków.

CEL przygotowania diagnozy: uzasadnienie potrzeb realizacji projektu składanego na konkurs w ramach np.: RPO.

I. Dane podstawowe

1.	pełna nazwa placówki	TECHNIKUM W WĘGROWIE
2.	pełny adres placówki	ul. Bohaterów Warszawy 10, 07-100 Węgrów
3.	nr NIP placówki	824 - 136 - 13 - 76
4.	nr REGON placówki	712-576-737
5.	tel. Placówki	(25) 792 26 76
6.	fax. Placówki	
7.	Powiat	węgrowski
8.	Gmina	Węgrów
9.	pełna nazwa organu prowadzącego	Powiat Węgrowski
10.	pełny adres organu prowadzącego	ul. Przemysłowa 5, 07-100 Węgrów
11.	nr NIP organu prowadzącego	824-17-65-263
12.	nr REGON organu prowadzącego	711581831
13.	imię, nazwisko i funkcja osoby która podpisze wniosek	

II. Dane osoby do kontaktów roboczych

1.	Imię i nazwisko	Joanna Gołębiewska-Kokoszka
2.	numer telefonu	(25) 792 26 76
3.	e-mail	sekretariat@zsp.wegrow
4.	Kompetencje	
5.	Doświadczenie	

III. Dane osoby koordynującej projekt

1.	Imię i nazwisko	Joanna Gołębiewska-Kokoszka
2.	numer telefonu	(25) 792 26 76
3.	e-mail	sekretariat@zsp.wegrow.pl
4.	Kompetencje	umiejętności zarządzania, umiejętności komunikacyjne, wysoki stopień odpowiedzialności za sprawne organizowanie i prowadzenie projektów, szkolenie w zakresie wdrażania projektów
5.	Doświadczenie	zarządzanie projektami wcześniej prowadzonymi w ZSP, wysoki stopień odpowiedzialności za sprawne organizowanie i prowadzenie projektów, współpraca z kierownikami projektów, koordynacja zespołów w skutecznym wykonywaniu zadań projektowych
6.	forma zatrudnienia w projekcie (np. oddelegowanie / godziny nadwymiarowe)	godziny nadwymiarowe
7.	planowany wymiar czasu pracy	3 godziny dziennie

IV. Dane doradcy zawodowego

1.	Imię i nazwisko	Krzysztofa Korczak
2.	Kompetencje	nauczyciel z uprawnieniami doradcy zawodowego
3.	Doświadczenie	7 lat

V. Dane kierownika praktyk

1.	Imię i nazwisko	nie dotyczy
2.	Kompetencje	nie dotyczy
3.	Doświadczenie	nie dotyczy

VI. Dane osoby rozliczającej projekt

1.	Imię i nazwisko	Iwona Kodym
2.	Kompetencje	główny księgowy ZSP w Węgrowie
3.	Doświadczenie	wykształcenie kierunkowe, staż pracy - 11 lat
4.	forma zatrudnienia w projekcie (np. oddelegowanie/ godziny nadwymiarowe)	oddelegowanie
5.	planowany wymiar czasu pracy	3 godziny dziennie

VII. Czy w Państwa placówce działa CKZIU?

* Jeżeli TAK, to proszę podać branżę:	nie
* Jeżeli NIE, to proszę o deklarację, czy zamierzają Państwo powołać CKZIU:	nie

VIII. Proszę opisać doświadczenie Państwa placówki w realizacji projektów o podobnej tematyce - w szczególności proszę o podanie tytułów realizowanych w ciągu ostatnich 3 lat projektów, ich tematyki, liczebności grup docelowych, wartość dofinansowania i okres realizacji oraz informację czy dany projekt zakończył się sukcesem.

Tytuł projektu	Źródło finansowania	Okres realizacji	Główne działania w projekcie	Wartość projektu
„Szkoły z duchem czasu”	Fundusze Europejskie	06.2019 - 06.2021	Celem projektu było unowocześnienie i podniesienie jakości edukacji ogólnej na terenie Powiatu Węgrowskiego poprzez m.in. wdrożenie trzech kompleksowych programów edukacyjno – rozwojowych obejmujących uczniów i nauczycieli oraz wzmocnienie nauczania opartego na eksperymentach i praktycznym wykorzystaniu narzędzi TIK, jak również Indywidualizacji wsparcia uczniów niepełnosprawnych.	984 296,71
„Zintegrowany rozwój szkolnictwa zawodowego”	Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego i Agencja Rozwoju Mazowsza S.A	2021		
„Zintegrowany rozwój szkolnictwa zawodowego”	Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego i Agencja Rozwoju Mazowsza S.A	24.05.2022 - 27.10.2022	Głównym celem działania było podniesienie jakości kształcenia zawodowego i dostosowanie go do wymagań rynku. W ramach Innowacji dostarczono do szkoły dodatkowe wyposażenie, objęto szkoleniami zawodowymi 25 uczniów w zawodzie technik handlowiec, 16 uczniów w zawodzie ślusarz oraz 10 nauczycieli	

- IX. Proszę opisać zaplecze techniczne, które mogą państwo zaangażować w realizację projektu – np. ilość pracowni komputerowych, ilość stanowisk w tych salach, liczba sal dydaktycznych, opis przeznaczenia sal (dydaktyczna-wyposażona w pomoce, zawodowa/warsztatowa – opisujemy stopień przydatności bazy do wymagań, jeśli ma to ścisły związek z zaplanowanymi w projekcie zakupami w ten sposób wykażemy potrzebę zakupu nowych pomocy dydaktycznych/sprzętu dydaktycznego w ramach składanego projektu).

Rodzaj zasobów technicznych	Opis / ilość	Sposób wykorzystania w ramach projektu
pracownie komputerowe	W realizację projektu można zaangażować 2 pracownie komputerowe wyposażone stanowisko komputerowe wyposażone w: komputery połączone sieciowo ze stanowiskami komputerowymi uczniów, połączone z internetem, wyposażone w oprogramowanie właściwe dla pracowni oraz zestawy urządzeń peryferyjnych, takich jak: drukarki	szkolenia dla uczniów, szkolenia dla nauczycieli, zajęcia realizowane w projekcie

- X. Proszę opisać zaplecze kadrowe – wyszczególnienie liczby nauczycieli uwzględniając ich poziom wykształcenia i stopień naukowy, staż:

	kobiet	mężczyzn	razem
wszystkich	37	49	86
dyplomowanych	39	25	64
mianowanych	6	9	15
kontraktowych	4	3	7

kształcenia zawodowego (razem)	9	24	33
a) ekonomista	8	2	10
b) mechanik	0	7	7
c)			0
d)			0
e)			0
f)			0
g)			0
h)			0

XI. Stawka za godzinę pracy nauczyciela dyplomowanego (super brutto):

118,7

XII. Czy posiadają Państwo lokal, który może być przeznaczony na biuro projektu?

Proszę wpisać TAK/NIE:

TAK

XIII. **Współpraca placówki z otoczeniem społeczno-gospodarczym** – proszę w wyczerpujący sposób opisać podejmowane przez szkołę działania w zakresie współpracy m.in. z pracodawcami, uczelniami wyższymi czy innymi instytucjami mającymi wpływ na realizację programu rozwojowego szkoły. **Proszę o wpisanie nazw współpracujących firm**

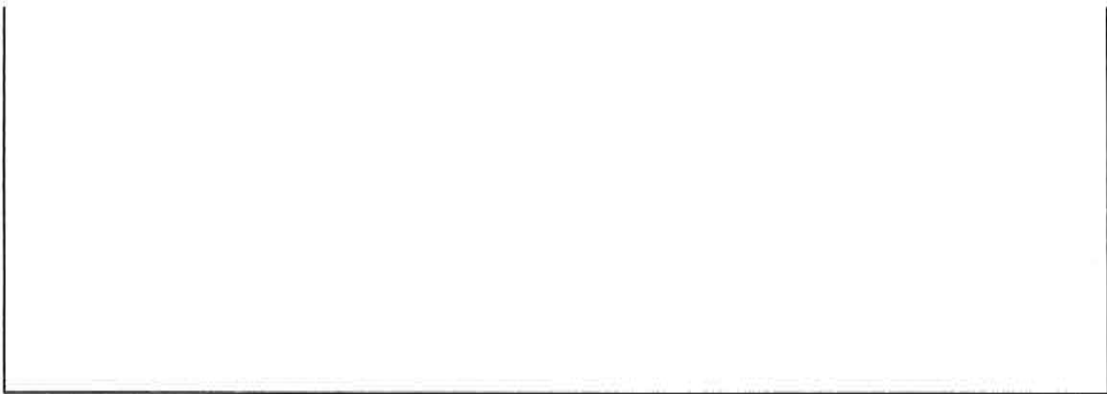
Kilka zdań opisu

Troska o ucznia stanowi główną motywację nawiązywania przez Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Kochanowskiego współpracy z instytucjami i przedsiębiorstwami. Umowy o współpracy otwierają nowe perspektywy, które pozwolą młodzieży rozwijać swoje umiejętności i zdolności ale również kładą solidny fundament pod kolejny etap ich edukacji. Współpraca nawiązana poprzez formalne podpisanie umowy przyczyni się do kształcenia młodzieży, a w przyszłości zaowocuje wysokimi kompetencjami zawodowymi. Współpraca szkół z instytucjami i przedsiębiorstwami to sposób na korzystny rozwój dla obu stron. Podpisane umowy zakładają partnerstwo wiedzy pomiędzy szkołą a instytucjami i przedsiębiorstwami, zwiększenie dostępu uczniów i nauczycieli do nowoczesnych technik i technologii poprzez udział w kursach i szkoleniach, organizowanych przy wsparciu, pomoc w pozyskiwaniu materiałów szkoleniowych, służących podnoszeniu kompetencji uczniów i nauczycieli, a także udział w wyposażeniu szkoły w celu stworzenia warunków zbliżonych do rzeczywistego środowiska pracy. Przedsiębiorstwa, z którymi szkoła współpracuje: PGE Dystrybucja Spółka Akcyjna, Centrum Informacji Księgowej, Izba Administracji Skarbowej w Warszawie, ML MEBLE, Addit.

XIV. **Proszę opisać najistotniejsze – Państwa zdaniem – problemy, które dotyczą uczniów, dydaktyki, wychowania i zarządzania Państwa placówką** – projekt będzie próbą odpowiedzi na zasygnalizowane przez Państwa problemy. Dla konstrukcji projektu niezmiernie istotne jest to, żeby działania w nim podejmowane były odpowiedzią na konkretne i faktycznie istniejące problemy.

Kilka zdań opisu

braki w wyposażeniu pracowni ekonomicznej, konieczność wzbogacenia oferty szkoleniowej dla uczniów i nauczycieli



XV. **Diagnoza szkoły** – uwzględnienie zapotrzebowania na określone zawody, diagnoza szkolnictwa np. zawodowego, analiza trendów itp. publikacje (z podaniem źródła) wraz z wynikami badań własnych szkoły, można dokonać krótkiego opisu przewidywanego kierunku rozwoju np. szkolnictwa zawodowego, a co za tym idzie rozwoju Państwa szkoły. W diagnozie powinny zostać zawarte informacje o uczniach szkoły, o ich potrzebach, oczekiwaniach, ale również o podstawie w zakresie ewentualnego dokończenia się, bycia elastycznym w odniesieniu do wymagań potencjalnych pracodawców. Ta część dokumentu da podstawę do uzasadnienia potrzeby podjęcia dodatkowych działań na rzecz ucznia w celu podniesienia jego umiejętności i kwalifikacji zawodowych oraz zorganizowania mu stażu/praktyki. Powyższa analiza powinna być oparta na publikacjach instytucji systemu wsparcia pracy szkół tj. placówki doskonalenia nauczycieli, poradni psychologiczno-pedagogicznej, biblioteki pedagogicznej – zgodnie z Wytocznymi w zakresie realizacji przedsięwzięć z udziałem środków Europejskiego Funduszu Społecznego w obszarze edukacji na lata 2014 – 2020.

Na podstawie powyższego opisu wynikać będzie potrzeba np.:

- a) podniesienia umiejętności oraz uzyskania kwalifikacji zawodowych przez uczniów
- b) doskonalenia umiejętności i kompetencji zawodowych nauczycieli oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu
- c) stworzenia w szkole warunków odzwierciedlających naturalne warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu
- d) rozwoju współpracy szkoły z otoczeniem społeczno – gospodarczym.

Opis
<p>Analiza wyników egzaminów zewnętrznych wskazuje, że uczniowie osiągają przeciętne wyniki. Szkoła w swojej ofercie posiada zajęcia pozalekcyjne – ale cieszą się one małym zainteresowaniem uczniów. Zainteresowanie wzrasta wśród klas maturalnych w czasie przygotowań do egzaminu maturalnego i egzaminów zawodowych. Obserwacja wykazała konieczność wzbogacenia oferty edukacyjnej szkoły o zajęcia zachęcające uczniów do nauki przedmiotów zawodowych. Pożądana jest realizacja zajęć pozalekcyjnych o tematyce dostosowanej do zainteresowań uczniów, jednocześnie poszerzając ich wiedzę z podstawy programowej przedmiotów zawodowych. Dodatkowym problemem jest sfinansowanie zajęć pozalekcyjnych, które mogłyby cieszyć się popularnością wśród uczniów. Brak podstawowego wyposażenia pracowni umożliwia realizację zajęć zgodnie z podstawą programową. Baza sprzętowa szkoły wymaga doposażenia. Szkoła nie dysponuje tablicami multimedialnymi, nie posiada typowej pracowni ekonomicznej.</p> <p>Rozwój bazy dydaktycznej i wyposażenia szkoły w sprzęt i urządzenia TIK, programy multimedialne przydatne w zajęciach lekcyjnych i pozalekcyjnych oraz funkcjonalny i sprawny sprzęt zdecydowanie podniesie atrakcyjność i jakość prowadzonych zajęć, co będzie znacznie wpływać na osłabienia dydaktyczne szkoły. Stworzyłoby w szkole warunki odzwierciedlające naturalne warunki pracy dla zawodu technik ekonomista i technik mechanik.</p>

--

XVI. Proszę podać liczbę wszystkich uczniów uczęszczających obecnie do Państwa placówki – niezmiernie istotne jest, aby tę informację podać w rozbiściu na dziewczęta i chłopców oraz kierunki kształcenia i typy szkół

Liczba uczniów uczęszczających obecnie do placówki						
Typ szkoły (technikum, ZSZ, LO, Szkoła Policealna, KKZ)	Kierunek kształcenia (np. technik logistyk itp.)	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	Liczba osób niepełnosprawnych	Rodzaj niepełnosprawności
technikum	technik ekonomista	114	28	142	2	niedosluch, słabo słyszący
technikum	technik handlowiec	78	10	88	4	niepełnosprawność ruchowa, asperger, niepełnosprawność intelektualna w stopniu lekkim
technikum	technik informatyk	16	133	149	5	niepełnosprawność ruchowa, asperger, autyzm, autyzm i asperger
technikum	technik elektryk	0	73	73	0	
technikum	technik agrobiznesu	15	56	71	0	
technikum	technik mechanik	0	109	109	0	

--	--	--	--	--	--	--

XVII. Proszę podać wyniki, jakie osiągnęli uczniowie Państwa Placówki na egzaminach zewnętrznych –
Prosimy o aktualne wyniki z podaniem roku szkolnego.

Rok szkolny:

Wyniki egzaminów maturalnych (zdawalność w %)			
Kwalifikacje	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
technik ekonomista	19	2	91,3
technik informatyk	4	13	80,9
technik elektryk	0	11	78,6
technik mechanik	0	7	87,5

Prosimy o aktualne wyniki z podaniem roku szkolnego.

Rok szkolny:

Wyniki egzaminów zawodowych (zdawalność w %)			
Zawód	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
technik handlowiec - HAN.01	7	0	100
technik ekonomista - EKA.04	17	4	88
technik elektryk - ELE.02	0	9	64
technik informatyk - INF.02	0	7	25
technik mechanik - MEC.08	0	14	93
technik agrobiznesu - ROL.04	2	11	93

XVIII. Proponowane szkolenia/zajęcia lub inne formy wsparcia dla uczniów - proszę o podanie propozycji szkoleń i kursów, które wynikają z potrzeb szkoleniowych uczniów Państwa placówki.

Zachęcamy do skorzystania ze szkoleń wpisanych do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji, zatwierdzonych przez Ministerstwo Edukacji Narodowej:

- Montowanie stolarki budowlanej (40 - 60 godz.)
- Programowanie i obsługiwanie druku 3D (50 -120 godz.)
- Tworzenie witryn internetowych (50 -120 godz.)
- Projektowanie grafiki komputerowej (60 - 145 godz.)
- Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia (80 - 160 godz.)
- Prowadzenie obsługi biura (50 - 110 godz.)

Prosimy o podanie podstawowych informacji na temat szkoleń lub zajęć, które chciałby państwo zrealizować w ramach

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
Prowadzenie obsługi biura				
Ilość godzin (na 1 grupę)				
40				
Liczba osób objętych wsparciem				trener z zewnątrz
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
technik ekonomista	27	5	32	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
Prowadzenie mediacji sądowych i pozasądowych w sprawach cywilnych				
Ilość godzin (na 1 grupę)				
40				
Liczba osób objętych wsparciem				trener z zewnątrz
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
technik ekonomista	27	5	32	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
Obsługa maszyn CNC				
Ilość godzin (na 1 grupę)				
40				
Liczba osób objętych wsparciem				trener z zewnątrz
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
technik mechanik	0	30	30	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
Programowanie maszyn CNC				
Ilość godzin (na 1 grupę)				
40				
Liczba osób objętych wsparciem				
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
technik mechanik	0	14	14	

Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	trener z zewnątrz
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
zajęcia przygotowujące do egzaminu zawodowego				
Ilość godzin (na 1 grupę)				nauczyciel
Liczba osób objętych wsparciem				
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
technik mechanik		25	25	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
technik ekonomista	12	0	12	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
technik handlowiec	10	0	10	

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
Podstawy konstrukcji maszyn dla mechaników				
Ilość godzin (na 1 grupę)				trener z zewnątrz
Liczba osób objętych wsparciem				
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
technik mechanik		5		
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
Ilość godzin (na 1 grupę)				
Liczba osób objętych wsparciem				
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

<i>Uwagi lub sugestie</i>

- XIX. **Proponowane formy podwyższania kwalifikacji zawodowych dla nauczycieli** - proszę o podanie propozycji szkoleń i kursów, które wynikają z potrzeb szkoleniowych nauczycieli Państwa placówki.

Zachęcamy do skorzystania ze szkoleń wpisanych do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji, zatwierdzonych przez Ministerstwo Edukacji Narodowej:

- Montowanie stolarki budowlanej (20 - 60 godz.)
- Programowanie i obsługiwanie druku 3D (40 - 120 godz.)
- Tworzenie witryn internetowych (30 - 120 godz.)
- Projektowanie grafiki komputerowej (30 - 145 godz.)
- Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia (40 - 160 godz.)
- Prowadzenie obsługi biura (30 - 110 godz.)
- Planowanie, tworzenie i dystrybuowanie treści marketingowych (content marketing) (60 -128 godz.)
- Prowadzenie mediacji sądowych i pozasądowych w sprawach cywilnych (40 - 90 godz.)

Prosimy o podanie podstawowych informacji na temat szkoleń lub zajęć, które chcieliby państwo zrealizować w ramach projektu.

Tytuł szkolenia/zajęć			
Programowanie maszyn CNC			
Ilość godzin (na 1 grupę)			
40			
Liczba osób objętych wsparciem			
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
technik mechanik	0	4	4
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
	0		
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem

Tytuł szkolenia/zajęć			
Obsługa maszyn CNC			
Ilość godzin (na 1 grupę)			
40			
Liczba osób objętych wsparciem			
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
technik mechanik	0	4	4
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem

Tytuł szkolenia/zajęć

Prowadzenie obsługi biura			
Ilość godzin (na 1 grupę)			
10			
Liczba osób objętych wsparciem			
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
technik ekonomista	4	0	4
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem

Tytuł szkolenia/zajęć			
Ilość godzin (na 1 grupę)			
Liczba osób objętych wsparciem			
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem

Tytuł szkolenia/zajęć			
Ilość godzin (na 1 grupę)			
Liczba osób objętych wsparciem			
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem

<i>Uwagi lub sugestie</i>

XX. Prosimy o podanie podstawowych informacji na temat studiów podyplomowych, które chcą Państwo zrealizować w

ramach projektu

Studia podyplomowe				
Tytuł	Ilość semestrów	Cena	Kierunek nauczania	Płeć
Projektowanie, programowanie i obsługa maszyn CNC	3	5.000	mechaniczny	mężczyzna

XXI. Współpraca placówki z pracodawcami.

Koniecznym elementem programów rozwojowych szkół zawodowych jest współpraca placówek z pracodawcami, w związku z tym proszę o podstawowe dane na temat planowanych w ramach projektu dodatkowych stażach/praktykach organizowanych dla uczniów. Podane informacje mają charakter orientacyjny i na etapie realizacji projektu mogą ulec zmianie.

Praktyki/staże

Miejsce odbywania stażu/praktyki (firma, adres)	Dokładny zakres i tematyka	Termin odbywania (okres wakacyjny/szkolny)	Wymiar godzinowy	Odzież ochronna (tak/nie)	Dojazdy (tak/nie) Ile km? Jak często?	Liczba uczestników (dziewczęta)	Liczba uczestników (chłopcy)
ADDIT Sp.zo.o. ul. Przemysłowa 20, 07-100 Węgrów	praktyka/staż mechaniczny	okres wakacyjny	160 godzin	tak	nie	0	22
Biuro Rachunkowe Teresa Czarnecka ul. Przemysłowa 1, 07-100 Węgrów	praktyka/staż ekonomiczny - obsługa biura	okres wakacyjny	160 godzin	nie	nie	13	2

<i>Uwagi</i>

XXII. Proszę podać liczbę wszystkich uczniów objętych wsparciem w projekcie w rozbiću na typ szkoły, kierunku

Liczba uczniów objętych wsparciem w projekcie	Liczba osób niepełnosprawnych	Rodzaj niepełnosprawności

Typ szkoły	Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem		
Technikum	technik ekonomista	12	0	12	0	0
Technikum	technik mechanik	0	30	30	0	0
Technikum	technik handlowiec	10	0	10		

XXIII. Proszę podać planowaną liczbę uczniów objętych wsparciem, którzy wezmą udział w stażach

Liczba uczniów, którzy odbędą staże					Liczba osób niepełnosprawnych	Rodzaj niepełnosprawności
Typ szkoły	Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem		
Technikum	technik ekonomista	13	2	15	0	0
Technikum	technik mechanik	15	0	15	0	0

XXIV. Proszę podać liczbę wszystkich nauczycieli objętych wsparciem w projekcie w rozbięciu na typ szkoły, kierunek nauczania i płeć

Liczba nauczycieli objętych wsparciem w projekcie					Liczba osób niepełnosprawnych	Rodzaj niepełnosprawności
Typ szkoły	Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem		
					0	0
Technikum	ekonomista	4	0	4	0	0
Technikum	mechanik	0	4	4	0	0

--	--	--	--	--	--	--

XXV. Proszę podać dokładną wartość wydatków Państwa Organu Prowadzącego w ostatnim zamkniętym roku rozliczeniowym:

--

XXVI. **Wkład własny** – w projektach wymagane jest wniesienie wkładu własnego. Wkład własny może być wniesiony w formie niepieniężnej, np. w postaci udostępnienia sal dydaktycznych na zajęcia realizowane w ramach projektu. Stawka za komercyjny wynajem sali/pracowni zawodu (np. zgodnie z cennikiem szkoły/organu prowadzącego)

Rodzaj sal	Stawka za godzinę
Sale komputerowe	50,00 +VAT
Sale dydaktyczne	38,00 +VAT
Pracownie zawodu (np. gastronomiczna, budowlana)	

Proszę o podanie daty i numeru zarządzenia z uchwalonymi stawkami za wynajem sal:	Uchwała nr 199/63/2020 Zarządu Powiatu Węgrowskiego z dnia 10.03.2020
---	---

XXVII Wszelkie sugestie związane z formą realizacji projektu, a nie ujęte bezpośrednio w pytaniach z diagnozy proszę wpisać poniżej

<i>Uwagi</i>

Węgrów, dnia 06 października 2023 r.

ZESPÓŁ SZKÓŁ
 PONADPODSTAWOWYCH
 im. Jana Kochanowskiego w Węgrowie
 07-100 Węgrów, ul. Boh. Warszawy 10
 tel./fax 25 792 26 76

p.o. DYREKTOR
Joanna
 dr Joanna Golębińska-Kokoszka

TECHNIKUM W WĘGROWIE
 w Zespole Szkół Ponadpodstawowych
 im. J. Kochanowskiego
 07-100 Węgrów, ul. Boh. Warszawy 10
 tel./fax 25 792 26 76

ANALIZA INWENTARZA SZKOŁY – AKTUALIZACJA 06.10.2023r.

NAZWA SZKOŁY: Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Sadownem						
NAZWA PRACOWNI: Pracownia technologii						
IMIĘ I NAZWISKO OSOBY/OSÓB DOKONUJĄCYCH INWENTARYZACJI: Tamara Elgas						
Lp.	Nazwa przedmiotu/pomocy dydaktycznej	Stan techniczny 0-brak w szkole 1-bardzo zły 2-zły 3-działa, ale wymaga serwisowania/napraw 4-stan dobry 5-stan bardzo dobry	Potrzeba zakupu/uzupełnienia		Liczba zamawianych sztuk/kompletów w ramach projektu (w przypadku wybrania 1-3)	Cena jednostkowa w zł wg rozszkolenia nauczyciela przedmiotowego
			TAK	NIE		
Wyposażenie i pomoce dydaktyczne - POSIADANE						
1	Maszyna treningowa CNC 5S	4		X		58.917,00 zł
2	Komputer – 13 szt.	4		X		8.813,45 zł
3	Monitor komputerowy – 13 szt.	4		X		8.576,56 zł
4	Projektor	4		X		2.000,80 zł
5	Drukarka – 3 szt.	4		X		2012,80 zł
	Frezarka CNC			X		44.276,31 zł
Wyposażenie i pomoce dydaktyczne zgłaszane do zakupu (brak w pracowni)						
1	Tokarka CNC		X		1	53.200,00 zł
2	Zestaw materiałów, surowców, półfabrykatów (wyroby hutnicze)		X		2 zestawy	7.000,00 zł

.....
Tamara Elgas

[podpis wykonawcy]

Zatwierdzam analizę inwentarza pracowni:

p.o. DYREKTOR

.....
dr Joanna Gotszewska-Kokoszka

[podpis Kierownika jednostki]

DIAGNOZA DLA SZKÓŁ/PLACÓWEK

minimalny zakres wymagań w zakresie działań na rzecz uczniów,
nauczycieli, oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu.

DIAGNOZA jest niezbędnym dokumentem do opracowania przez placówkę i zatwierdzenia przez Organ Prowadzący, na potrzeby ubiegania się o środki unijne np.: w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego danego Województwa lub innego programu ze środków unijnych dotyczącego różnych form wsparcia dla szkół i placówek edukacyjnych.

Poniżej prezentujemy minimalny zakres, jaki powinien się znaleźć w wymaganej przepisami (Wytycznymi) DIAGNOZIE Państwa Szkoły. Poniższy zakres to jedynie sugestie mające na celu pomóc w jak najpełniejszym i jak najbardziej poprawnym przygotowaniu niniejszego dokumentu.

Niniejszy dokument ma charakter uniwersalny i w związku z tym konieczne jest uzupełnienie go o informacje charakterystyczne dla Państwa, wynikające ze specyfiki szkoły. Dokument ten jest na tyle istotny, że podczas ewentualnej kontroli projektu prowadzonej przez Instytucję Pośredniczącą, stanowić będzie podstawę do wykazania zespołowi kontrolującemu uzasadnienia przewidzianych w ramach projektu wszystkich wydatków.

CEL przygotowania diagnozy: uzasadnienie potrzeb realizacji projektu składanego na konkurs w ramach np.: RPO.

I. Dane podstawowe

1.	pełna nazwa placówki	Technikum w Sadownem
2.	pełny adres placówki	ul. Kościuszki 74, 07-140 Sadowne
3.	nr NIP placówki	
4.	nr REGON placówki	146648104
5.	tel. Placówki	256753227
6.	fax. Placówki	256753227
7.	Powiat	węgrowski
8.	Gmina	Sadowne
9.	pełna nazwa organu prowadzącego	Powiat Węgrowski
10.	pełny adres organu prowadzącego	ul. Przemysłowa 5, 07-100 Węgrów
11.	nr NIP organu prowadzącego	8241765263
12.	nr REGON organu prowadzącego	711581831
13.	Imię, nazwisko i funkcja osoby która podpisze wniosek	Sławomir Ryszawa

II. Dane osoby do kontaktów roboczych

1.	Imię i nazwisko	Sławomir Ryszawa
2.	numer telefonu	256753227
3.	e-mail	lo-sadow@pnet.pl
4.	Kompetencje	studia magisterskie
5.	Doświadczenie	długi staż pracy w szkole

III. Dane osoby koordynującej projekt

1.	Imię i nazwisko	Sławomir Ryszawa
2.	numer telefonu	256753227
3.	e-mail	lo-sadow@pnet.pl
4.	Kompetencje	studia magisterskie
5.	Doświadczenie	długi staż pracy w szkole
6.	forma zatrudnienia w projekcie (np. oddelegowanie / godziny nadwymiarowe)	umowa zlecenie
7.	planowany wymiar czasu pracy	6

IV. Dane doradcy zawodowego

1.	Imię i nazwisko	Małgorzata Dobies
2.	Kompetencje	Studia podyplomowe w zakresie doradztwa zawodowego
3.	Doświadczenie	20 lat pracy w szkole , nauczyciel przedmiotów zawodowych

V. Dane kierownika praktyk

1.	Imię i nazwisko	brak
2.	Kompetencje	
3.	Doświadczenie	

VI. Dane osoby rozliczającej projekt

1.	Imię i nazwisko	brak
2.	Kompetencje	
3.	Doświadczenie	
4.	forma zatrudnienia w projekcie (np. oddelegowanie/ godziny nadwymiarowe)	
5.	planowany wymiar czasu pracy	

VII. Czy w Państwa placówce działa CKZiU?

* Jeżeli TAK, to proszę podać branżę:	
* Jeżeli NIE, to proszę o deklarację, czy zamierzają Państwo powołać CKZiU:	Nie

- VIII. Proszę opisać doświadczenia Państwa placówki w realizacji projektów o podobnej tematyce - w szczególności proszę o podanie tytułów realizowanych w ciągu ostatnich 3 lat projektów, ich tematyki, liczebności grup docelowych, wartość dofinansowania i okres realizacji oraz informację czy dany projekt zakończył się sukcesem.

Tytuł projektu	Źródło finansowania	Okres realizacji	Główne działania w projekcie	Wartość projektu
Barista z elementami Latte art.	Samorząd Województwa Mazowieckiego	2020-2022	doposażenie pracowni, szkolenia nauczycieli i uczniów	70 000
W zdrowym ciele zdrowy duch	Samorząd Województwa Mazowieckiego	2022-2023	doposażenie pracowni, szkolenia nauczycieli i uczniów	70 000

- IX. Proszę opisać zaplecze techniczne, które mogą państwo zaangażować w realizację projektu – np. ilość pracowni komputerowych, ilość stanowisk w tych salach, liczba sal dydaktycznych, opis przeznaczenia sal (dydaktyczna-wyposażona w pomoce, zawodowa/warsztatowa – opisujemy stopień przydatności bazy do wymagań, jeśli ma to ścisły związek z zaplanowanymi w projekcie zakupami w ten sposób wykażemy potrzebę zakupu nowych pomocy dydaktycznych/sprzętu dydaktycznego w ramach składanego projektu).

Rodzaj zasobów technicznych	Opis / Ilość	Sposób wykorzystania w ramach projektu
pracownia gastronomiczna	1/12 osób	pracownia wyposażona w sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów
pracownia obsługi gości	1/20 osób	pracownia wyposażona w sprzęt gastronomiczny niezbędny do obsługi gości
pracownia baristyczna	1/12 osób	pracownia wyposażona w sprzęt gastronomiczny niezbędny w zawodzie barista
pracownia informatyczna	1/15 osób	zajęcia na stanowiskach komputerowych
sale lekcyjne	1/15 osób	sale na wykłady

- X. Proszę opisać zaplecze kadrowe – wyszczegółowienie liczby nauczycieli uwzględniając ich poziom wykształcenia i stopień naukowy, staż:

	kobiet	mężczyzn	razem
wszystkich	13	9	22
dyplomowanych	8	8	16
mianowanych	3	0	3
kontraktowych	2	1	3
kształcenia zawodowego (razem)	5	0	5
a) logistyki			0
b) budownictwa			0
c) gastronomii	5	0	5
d)			0
e)			0
f)			0
g)			0
h)			0

- XI. Stawka za godzinę pracy nauczyciela dyplomowanego (super brutto):

118,7

- XII. Czy posiadają Państwo lokal, który może być przeznaczony na biuro projektu?

Proszę wpisać TAK/NIE:

Tak

- XIII. Współpraca placówki z otoczeniem społeczno-gospodarczym – proszę w wyczerpujący sposób opisać podejmowane przez szkołę działania w zakresie współpracy m.in. z pracodawcami, uczelniami wyższymi czy innymi instytucjami mającymi wpływ na realizację programu rozwojowego szkoły. Proszę o wpisanie nazw współpracujących firm

Kilka zdań opisu

Współpracujemy z podmiotami zarówno z branży zawodowej jak i ze środowiska lokalnego, do których należą: Euro Toques Polska, Gastro Art – studio kulinarne, Renata Rybacka, Akademia kulinarna Marcina Budyńka, Akademia kulinarna Cook and Talk z siedzibą w Radomiu, Centrum szkolenia barmanów Jerzy Czaplą, Akademia kulinarna Grzegorz Górnik, Carving Gniech - Grzegorz Gniech, Catering Ptak - Tomasz Ptak, Szkoła baristów Colours of coffee Marcin Michalik, Zespół Szkół w Garwolinie, Klub Sportowy „Wicher” Sadowne, Gminny Ośrodek Kultury w Sadownem, Klub Seniora w Sadownem, Muzeum Ziemi Sadowieńskiej, Pałac i Folwark Łochów, Centrum Kultury Leśnictwa i Łowiectwa im. prof. Zygmunta Jasińskiego w Sadownem, Hotel Marriott, Hotel Hilton, Restauracja „Stary Dom”, Dom Wczasowo- Wypoczynkowy „Nadrzecze” w Broku, Hotel „Batory” w Tłuszczu, Koło Gospodyń Wiejskich w Ociężem i Krupińskim, Fundacja : Ekologiczne Forum Młodzieży” w Białymstoku, Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie w Węgrowie, Starostwo Powiatowe w Węgrowie, Urząd Gminy Sadowne, Gmina Łochów, Gmina Stoczek, Parafia p.w. Św. Jana Chrzciciela w Sadownem, Szkoły Podstawowe i Gimnazjalne z Sadownego Grabin, Stoczka, Łochowa, Toporu, Ostrówka, Kamionie. Szkoła czynnie uczestniczy w życiu gminnym i powiatowym poprzez udział w licznych przedsięwzięciach o charakterze edukacyjnym, promocyjnym, społecznym.

- XIV. Proszę opisać najistotniejsze – Państwa zdaniem – problemy, które dotyczą uczniów, dydaktyki, wychowania i zarządzania Państwa placówką – projekt będzie próbą odpowiedzi na zasygnalizowane przez Państwa problemy. Dla konstrukcji projektu niezmiernie istotne jest to, żeby działania w nim podejmowane były odpowiedzią na konkretne i faktycznie istniejące problemy.

Kilka zdań opisu

Brak możliwości zabezpieczenia przez rodziców możliwości uczestnictwa uczniów w dodatkowych zajęciach rozwijających ich kompetencje. Celem jest zwiększenie szans uczniów na rynku pracy poprzez ich udział w stażach, szkoleniach. Status materialny rodziców uczniów. Odległość od renomowanych miejsc, zakładów gastronomicznych. Większość uczniów pochodzi z terenów wiejskich.

- XV. **Diagnoza szkoły** – uwzględnienie zapotrzebowania na określone zawody, diagnoza szkolnictwa np. zawodowego, analiza trendów itp. publikacje (z podaniem źródła) wraz z wynikami badań własnych szkoły, można dokonać krótkiego opisu przewidywanego kierunku rozwoju np. szkolnictwa zawodowego, a co za tym idzie rozwoju Państwa szkoły. W diagnozie powinny zostać zawarte informacje o uczniach szkoły, o ich potrzebach, oczekiwaniach, ale również o podstawie w zakresie ewentualnego doksztalcania się, bycia elastycznym w odniesieniu do wymagań potencjalnych pracodawców. Ta część dokumentu da podstawę do uzasadnienia potrzeby podjęcia dodatkowych działań na rzecz ucznia w celu podniesienia jego umiejętności i kwalifikacji zawodowych oraz zorganizowania mu stażu/praktyki. Powyższa analiza powinna być oparta na publikacjach instytucji systemu wsparcia pracy szkół tj. placówki doskonalenia nauczycieli, poradni psychologiczno-pedagogicznej, biblioteki pedagogicznej – zgodnie z Wytocznymi w zakresie realizacji przedsięwzięć z udziałem środków Europejskiego Funduszu Społecznego w obszarze edukacji na lata 2014 – 2020.

Na podstawie powyższego opisu wynikać będzie potrzeba np.:

- a) podniesienia umiejętności oraz uzyskania kwalifikacji zawodowych przez uczniów
- b) doskonalenia imiejętności i kompetencji zawodowych nauczycieli oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu
- c) tworzenia w szkole warunków odzwierciedlających naturalne warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu
- d) rozwoju współpracy szkoły z otoczeniem społeczno – gospodarczym.

Opis

Obecne i przyszłe potrzeby rynku pracy jasno wskazują, iż absolwenci technikum o specjalnościach, technik żywienia i usług gastronomicznych będą na rynku pracy stale poszukiwani. Pracodawcy oczekują od absolwentów szkół: wykształcenia średniego, znajomości języków obcych, odbycia staży, ukończenia odpowiednich kursów i szkoleń zawodowych.

W Sadownem i okolicach dynamicznie rozwija się branża gastronomiczna i jest dobra komunikacja kolejowa, autobusowa oraz przez gminę przebiega droga krajowa nr 50, co wpływa na szansę zatrudnienia wśród absolwentów w zawodzie kształconym w naszej szkole.

Uczniowie w wewnętrznej ankiecie prowadzonej na okoliczność przygotowania niniejszej diagnozy, wykazali potrzebę nabycia wiedzy w zakresie: poszerzenia kwalifikacji zawodowych poprzez kursy i szkolenia zawodowe, odbycia staży u pracodawców.

Ważne jest wykorzystanie multimedialnych w nauczaniu zawodu, nowoczesnych programów komputerowych, dlatego dokonano inwentaryzacji sprzętu wykorzystywanego w szkole i wskazano potrzebę wymiany jego części.

- XVI. Proszę podać liczbę wszystkich uczniów uczęszczających obecnie do Państwa placówki – niezmiernie istotne jest, aby tę informację podać w rozbięciu na dziewczęta i chłopcy oraz kierunki kształcenia i typy szkół**

Liczba uczniów uczęszczających obecnie do placówki						
Typ szkoły (technikum, ZSZ, LO, Szkoła Policealna, KKZ)	Kierunek kształcenia (np. technik logistyk itp.)	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	Liczba osób niepełnosprawnych	Rodzaj niepełnosprawności
Technikum	technik żywienia i usług gastronomicznych	67	49	116	5	niepełnosprawność ruchowa, w tym z afazją, zespół Aspergera, niepełnosprawność

XVII. Proszę podać wyniki, jakie osiągnęli uczniowie Państwa Placówki na egzaminach zewnętrznych –
Prosimy o aktualne wyniki z podaniem roku szkolnego.

Rok szkolny:

2021/2022

Wyniki egzaminów maturalnych (zdawalność w %)			
Kwalifikacje	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
język polski	56	46	51
matematyka	44	42	43
język angielski	44	44	44
język rosyjski	47	0	47

Prosimy o aktualne wyniki z podaniem roku szkolnego.

Rok szkolny:

2021/2022

Wyniki egzaminów zawodowych (zdawalność w %)			
Zawód	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
HGT.02 przygotowanie i wydawanie	100	68	84
TG.16 Organizacja żywienia i usług	100	100	100

XVIII. Proponowane szkolenia/zajęcia lub inne formy wsparcia dla uczniów - proszę o podanie propozycji szkoleń i kursów, które wynikają z potrzeb szkoleniowych uczniów Państwa placówki.

Zachęcamy do skorzystania ze szkoleń wpisanych do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji, zatwierdzonych przez Ministerstwo Edukacji Narodowej:

- Montowanie stolarki budowlanej (40 - 60 godz.)
- Programowanie i obsługiwanie druku 3D (50 -120 godz.)
- Tworzenie witryn internetowych (50 -120 godz.)
- Projektowanie grafiki komputerowej (60 - 145 godz.)
- Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia (80 - 160 godz.)
- Prowadzenie obsługi biura (50 - 110 godz.)

Prosimy o podanie podstawowych informacji na temat szkoleń lub zajęć, które chcieliby państwo zrealizować w ramach projektu.

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia				
Ilość godzin (na 1 grupę)				
16				trener z zewnątrz
Liczba osób objętych wsparciem				
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
technik żywienia i usług gastronomicznych	40	20	60	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
Projektowanie grafiki komputerowej				
Ilość godzin (na 1 grupę)				
20				trener z zewnątrz
Liczba osób objętych wsparciem				
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
technik żywienia i usług gastronomicznych	5	10	15	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
wyjazd studyjny do zakładu pracy				
Ilość godzin (na 1 grupę)				
całodzienny wyjazd				trener z zewnątrz
Liczba osób objętych wsparciem				
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
technik żywienia i usług gastronomicznych	23	11	34	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
Ilość godzin (na 1 grupę)				
Liczba osób objętych wsparciem				
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
Ilość godzin (na 1 grupę)				
Liczba osób objętych wsparciem				
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
Ilość godzin (na 1 grupę)				
Liczba osób objętych wsparciem				
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

Tytuł szkolenia/zajęć				Osoba prowadząca szkolenie: nauczyciel / trener z zewnątrz
Ilość godzin (na 1 grupę)				
Liczba osób objętych wsparciem				
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	

<i>Uwagi lub sugestie</i>

XIX. Proponowane formy podwyższania kwalifikacji zawodowych dla nauczycieli - proszę o podanie propozycji szkoleń i kursów, które wynikają z potrzeb szkoleniowych nauczycieli Państwa placówki.

Zachęcamy do skorzystania ze szkoleń wpisanych do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji, zatwierdzonych przez Ministerstwo Edukacji Narodowej:

- Montowanie stolarki budowlanej (20 - 60 godz.)
- Programowanie i obsługiwanie druku 3D (40 - 120 godz.)
- Tworzenie witryn internetowych (30 - 120 godz.)
- Projektowanie grafiki komputerowej (30 - 145 godz.)
- Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia (40 - 160 godz.)
- Prowadzenie obsługi biura (30 - 110 godz.)
- Planowanie, tworzenie i dystrybuowanie treści marketingowych (content marketing) (60 -128 godz.)
- Prowadzenie mediacji sądowych i pozasądowych w sprawach cywilnych (40 - 90 godz.)

Prosimy o podanie podstawowych informacji na temat szkoleń lub zajęć, które chcieliby państwo zrealizować w ramach projektu.

Tytuł szkolenia/zajęć			
Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia			
Ilość godzin (na 1 grupę)			
40			
Liczba osób objętych wsparciem			
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
technik żywienia i usług gastronomicznych	5	0	5
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem

Tytuł szkolenia/zajęć			
wyjazd studyjny do zakładu pracy			
Ilość godzin (na 1 grupę)			
całodzienny wyjazd			
Liczba osób objętych wsparciem			
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
technik żywienia i usług gastronomicznych	2	0	2
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem

Tytuł szkolenia/zajęć			
Ilość godzin (na 1 grupę)			
Liczba osób objętych wsparciem			
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem

Tytuł szkolenia/zajęć			
Ilość godzin (na 1 grupę)			
Liczba osób objętych wsparciem			
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem

Tytuł szkolenia/zajęć			
Ilość godzin (na 1 grupę)			
Liczba osób objętych wsparciem			
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem
Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem

Uwagi lub sugestie

XX. Prosimy o podanie podstawowych informacji na temat studiów podyplomowych, które chcą Państwo zrealizować w ramach projektu

Studia podyplomowe				
Tytuł	Ilość semestrów	Cena	Kierunek nauczania	Płeć

XXI. Współpraca placówki z pracodawcami.

Koniecznym elementem programów rozwojowych szkół zawodowych jest współpraca placówek z pracodawcami, w związku z tym proszę o podstawowe dane na temat planowanych w ramach projektu dodatkowych stażach/praktykach organizowanych dla uczniów. Podane informacje mają charakter orientacyjny i na etapie realizacji projektu mogą ulec zmianie.

Praktyki/staże

Miejsce odbywania stażu/praktyki (firma, adres)	Dokładny zakres i tematyka	Termin odbywania (okres wakacyjny/szkolny)	Wymiar godzinowy	Odzież ochronna (tak/nie)	Dojazdy (tak/nie) Ile km? Jak często?	Liczba uczestników (dziewczęta)	Liczba uczestników (chłopcy)
Centrum Konferencyjno-Wypoczynkowe Pałac Łochów, ul. Marii Konopnickiej 1	gastronomia	wakacyjny	160	nie		6	3
Radisson Blu Sobieski Hotel, ul. Plac Artura Zawiszy 1 02-025 Warszawa	gastronomia	wakacyjny	160	nie		5	3

Restauracja Stary Dom, ul. Puławska 104/106 02-6209 Warszawa	gastronomia	wakacyjny	160	nie		4	2
Warsaw Marriott Hotel, Al. Jerozolimskie 65 00-697 Warszawa	gastronomia	wakacyjny	160	nie		5	2

<i>Uwagi</i>

XXII. Proszę podać liczbę wszystkich uczniów objętych wsparciem w projekcie w rozbiciu na typ szkoły, kierunek kształcenia i płeć

Liczba uczniów objętych wsparciem w projekcie					Liczba osób niepełnosprawnych	Rodzaj niepełnosprawności
Typ szkoły	Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem		
Technikum	technik żywienia i usług gastronomicznych	45	30	75	1	stopień lekki

XXIII. Proszę podać planowaną liczbę uczniów objętych wsparciem, którzy wezmą udział w stażach

Liczba uczniów, którzy odbędą staże					Liczba osób niepełnosprawnych	Rodzaj niepełnosprawności
Typ szkoły	Kierunek kształcenia	Dziewczęta	Chłopcy	Razem		
Technikum	technik żywienia i usług gastronomicznych	20	10	30	1	zespół Aspergera

XXIV. Proszę podać liczbę wszystkich nauczycieli objętych wsparciem w projekcie w rozbięciu na typ szkoły, kierunek nauczania i płeć

Liczba nauczycieli objętych wsparciem w projekcie					Liczba osób niepełnosprawnych	Rodzaj niepełnosprawności
Typ szkoły	Kierunek nauczania	Kobiety	Mężczyźni	Razem		
Technikum	technik żywienia i usług gastronomicznych	5	0	5	0	0

XXV. Proszę podać dokładną wartość wydatków Państwa Organu Prowadzącego w ostatnim zamkniętym roku rozliczeniowym:

XXVI. Wkład własny – w projektach wymagane jest wniesienie wkładu własnego. Wkład własny może być wniesiony w formie niepieniężnej, np. w postaci udostępnienia sal dydaktycznych na zajęcia realizowane w ramach projektu. Stawka za komercyjny wynajem sali/pracowni zawodu (np. zgodnie z cennikiem szkoły/organu prowadzącego)

Rodzaj sal	Stawka za godzinę
Sale komputerowe	53 zł+ VAT
Sale dydaktyczne	38 zł +VAT
Pracownie zawodu (np. gastronomiczna, budowlana)	38 zł +VAT

Proszę o podanie daty i numeru zarządzenia z uchwalonymi stawkami za wynajem sal:	Uchwała nr 199/63/2020 z dnia 10 marca 2020r
---	--

XXVII Wszelkie sugestie związane z formą realizacji projektu, a nie ujęte bezpośrednio w pytaniach z diagnozy proszę wpisać poniżej

Uwagi

DYREKTOR

 mgr Sławomir Ryszawa

ANALIZA INWENTARZA SZKOŁY – AKTUALIZACJA 06.10.2023r.

NAZWA SZKOŁY: Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Sadownem						
NAZWA PRACOWNI: Pracownia języka angielskiego						
IMIĘ I NAZWISKO OSOBY/OSÓB DOKONUJĄCYCH INWENTARYZACJI: Hanna Łojek						
Lp.	Nazwa przedmiotu/pomocy dydaktycznej	Stan techniczny 0-brak w szkole 1-bardzo zły 2-zły 3-działa, ale wymaga serwisowania/napraw 4-stan dobry 5-stan bardzo dobry	Potrzeba zakupu/uzupełnienia		Liczba zamawianych sztuk/kompletów w ramach projektu (w przypadku wybrania 1-3)	Cena jednostkowa w zł wg rozeznania nauczyciela przedmiotu
			TAK	NIE		
Wyposażenie i pomoce dydaktyczne - POSIADANE						
1	Ławki szkolne	4		X		
2	Krzesła szkolne	4		X		
3	Projektor	4		X		
4	Tablica multimedialna	4		X		
5	Tablica zielona	4		X		
6	Radiomagnetofon	3	X		1	499 zł
7	Ekran projekcyjny	4		X		
8	Komputer przenośny	4		X		
9	Radiomagnetofon Philips	3	X		1	499 zł
10	Biurko	4		X		
11	Mapa Duo Time and Sea	4		X		
12.	Szafa przeszklona	4		X		
Wyposażenie i pomoce dydaktyczne zgłaszane do zakupu (brak w pracowni)						

1	Multimedialny zestaw do nauki języka angielskiego		x		1 zestaw	15.000 zł
2	Głośniki		X		2	299 zł
3	Przedłużacz sieciowy		X		2	109,99 zł
4.	Plansze edukacyjne		X		1 zestaw	1.124,98 zł

Halina Łojek

[podpis wykonawcy]

Zatwierdzam analizę inwentarza pracowni:

Sławomir Ryszawa
.....mgr. Sławomir Ryszawa.....

[podpis Kierownika jednostki]

ANALIZA INWENTARZA SZKOŁY – AKTUALIZACJA 06.10.2023r.

NAZWA SZKOŁY: Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Sadownem						
NAZWA PRACOWNI: Pracownia technologii gastronomicznej						
IMIĘ I NAZWISKO OSOBY/OSÓB DOKONUJĄCYCH INWENTARYZACJI: Maria Dobies, Magdalena Figoń						
Lp.	Nazwa przedmiotu/pomocy dydaktycznej	Stan techniczny 0-brak w szkole 1-bardzo zły 2-zły 3-działający, ale wymaga serwisowania/napraw 4-stan dobry 5-stan bardzo dobry	Potrzeba zakupu/uzupełnienia		Liczba zamawianych sztuk/kompletów w ramach projektu (w przypadku wybrania 1-3)	Cena jednostkowa w zł wg rozeznania nauczyciela przedmiotowego
			TAK	NIE		
Wyposażenie i pomoce dydaktyczne - POSIADANE						
1	Warnik do wody	4		x		
2	Szafa przeszklona	5		x		
3	Wózek dwupółkowy	5		x		
4	Mikser BOSCH	4		x		
5	Mikser ZELMER	4		x		
6	Kuchenka mikrofalowa ZELMER	5		x		
7	Pojemnik termoizolacyjny GN1/1 200	5		x		
8	Pokrywa GN 1/1 z uszczelką	5		x		
9	Maszynka do mielenia ZELMER	4		x		
10	Okap Akpo	5		x		
11	Kociołek 10l	5		x		
12	Zestaw garnków STALGAST	2	x		6 kpl. po 3 szt. (zamawiane pojedynczo ze względu na określoną pojemność)	Ok 1800 za 6 kpl. Cena jednostkowa około 100
13	Podgrzewacz – rolltop owalny	5		x		

14	Podgrzewacz rolltop okrągły	5		x		
15	Podgrzewacz rolltop prostokątny	5		x		
16	Frytkownica 5,5l	4		x		
17	Czajnik elektryczny	4		x		
18	Robot kuchenny BOSCH	4		x		
19	Lodówka	5		x		
20	Naświetlacz do jaj	5		x		
21	Garnek niski 18,3 l z pokrywą	5		x		
22	Garnek wysoki 20,9l z pokrywą	5		x		
23	Garnek średni 11,1 l z pokrywą	5		x		
24	Stolnica	4		x		
25	Miski metalowe	2	x		13 szt.	Ok. 25 zł za szt.
26	Durszlak metalowy	4		x		
27	Noże blok Fiskars	4		x		
28	Maszynka do makaronu	5		x		
29	Deska do krojenia drewniana	4		x		
30	Praska do czosnku	4		x		
31	Ubijak do ziemniaków	4		x		
32	łyżka do spaghetti	5		x		
33	łyżka owalna	5		x		
34	Łopatka metalowa	5		x		
35	Różga	4		x		

36	Łyżka wazowa	4		x		
37	Otwieracz do konserw białowy	4		x		
38	Stojak na 6 desek	4		x		
39	Deska do krojenia zielona zgodna z HACCP	2	x		6	Ok 65 zł za sztukę
40	Deska do krojenia niebieska zgodna z HACCP	2	x		6	Ok 65 zł za sztukę
41	Deska do krojenia biała zgodna z HACCP	2	x		6	Ok 65 zł za sztukę
42	Deska do krojenia żółta zgodna z HACCP	2	x		6	Ok 65 zł za sztukę
43	Deska do krojenia brązowa zgodna z HACCP	2	x		6	Ok 65 zł za sztukę
44	Deska do krojenia czerwona zgodna z HACCP	2	x		6	Ok 65 zł za sztukę
45	Nóż kuchenny czerwony	4		x		
46	Nóż kuchenny zielony	4		x		
47	Nóż kuchenny niebieski	4		x		
48	Nóż kuchenny żółty	4		x		
49	Nóż jarzyniak	4		x		
50	Nóż do krojenia ciast	4		x		
51	Nóż do masy cukierniczej	4		x		
52	Nóż do biszkoptów	4		x		
53	Ostrzałka	4		x		
54	Taca cateringowa	5		x		
55	Obieraczka do warzyw	4		x		

56	Łopatka drewniana	4		x		
57	Kubek metalowy	4		x		
58	Blender Philips	4		x		
59	Blender Bosch	4		x		
60	Palnik gazowy Stalgast	5		x		
61	Podgrzewacz - rolltop okrągły	5		x		
62	Podgrzewacz – rolltop owalny	5		x		
63	Miska (plast.)	4		x		
64	Ociekacz do sztućców	5		x		
65	Patelnia do naleśników	5		x		
66	Sita	4		x		
67	Sito do mąki	4		x		
68	Tłuczek do mięsa	5		x		
69	Wałek do ciasta	5		x		
70	Suszarka do naczyń	5		x		
71	Blender Bosch (kielichowy)	2	x		1	Ok.2000 zł
72	Miarka STALGAST 0,5 i 1 l	4		x		
73	Tarka sześciokątna	4		x		
74	Patelnia STALGAST	2	x		12	Ok 100 zł za szt.
75	Patelnia grillowa	4		x		
76	Patelnia teflonowa	4		x		
77	Patelnia do jajek	5		x		

78	Tortownica	5		x		
79	Blacha wąska	5		x		
80	Blacha duża	4		x		
81	Blacha ½ dużej	4		x		
82	Forma blacha półokrągła	4		x		
83	Forma do babki parzonej	5		x		
84	Forma do tarty	5		x		
85	Foremki do babek	5		x		
86	Foremki do ciastek metalowe	5		x		
87	Forma do muffinek	5		x		
88	Praska do ziemniaków	4		x		
89	Deska do carvingu	4		x		
90	Noże do carvingu	3	x		15	110 zł
91	Pędzelek silikonowy	4		x		
92	Suszarka do grzybów	5		x		
93	Kosz (plast.)	4		x		
94	Pojemnik GN1/1 100 z pokrywą	5		x		
95	Pojemnik GN ½ 150 z pokrywą	5		x		
96	Naczynie żaroodporne białe	5		x		
97	Trzepaczka do jaj	5		x		
98	Łyżka cedzakowa	5		x		
99	Naczynie żaroodporne	5		x		

Wyposażenie i pomoce dydaktyczne zgłaszane do zakupu (brak w pracowni)

1	Rondel bez pokrywki 1,5l		x		6	Ok 65 zł za szt.
2	Taca do serwowania		x		6	Ok 45 zł za szt.
3	Kruszarka do lodu		x		1	Ok 2 200 zł
4	Wyciskarka wolnoobrotowa		x		1	Ok 750 zł
5	Dyspenser do napojów		x		2	Ok 500 zł za szt.
6	Generator pary/żelazko parowe		x		1	Ok 2000 zł
7	Deska do prasowania		x		1	400 zł
8	Bielizna stołowa skirting (biały)		x		20m	Ok 45 zł/m
9	Bielizna stołowa skirting (jasny szary)		x		20m	Ok 45 zł/m
10	Bielizna stołowa skirting (beżowy)		x		20m	Ok 45 zł/m
11	Odzież (strój roboczy) - fartuchy kelnerskie		x		10	Ok 50 zł za szt.
12	Odzież (strój roboczy) zapaska krótka		x		6	Ok 30 zł za szt.
13	Odzież (strój roboczy) zapaska średnia		x		4	Ok 35 zł za szt.
14	Odzież (strój roboczy) muszka kelnerska		x		12	Ok 40 zł za szt.
15	Głośniki		x		1	299 zł
16	Projektor		x		1	2169 zł
17	Kabel do projektora		x		1	99,99 zł
18	Przedłużacz sieciowy		x		1	109,99 zł
19	Temperówka dekoracyjna		x		3	27 zł
20	Zestaw noży do carvingu		x		2	670 zł

21	Mata barowa		x		4	60,27 zł
22	Mata barowa		x		2	47,05 zł
23	Goblety		x		24	6,14 zł
24	Hoker z Ekoskóry Czarny MIA		x		4	119,00 zł
25	Nóż barmanski victorinox czarny		x		4	30,74 zł
26	Crustownica do szkła (Glass Rimmer), 3 miseczki, czarna		x		2	55,23 zł
27	Miarka z podziałką		x		4	35,67 zł
28	Pojemniki na owoce		x		2	104,53 zł
29	Szczypce do lodu 17,5cm, stal nierdzewna		x		1	11,80 zł
30	Pinceta, szczypce do owoców, stal nierdzewna, pokryta miedzią, 25cm		x		2	55,23 zł
31	Kieliszki do wina białego		x		2 op	89,90 zł
32	Kieliszek do wina czerwonego		x		2op	91,95 zł
33	Kieliszki do szampana		x		2 op	88,95 zł
34	Szklanki do drinków Krosno 190 ml 4 szt.		x		3 op	48,00 zł
35	Talerze		x		6	67,05 zł

Monia Dłus
 Magdalena Trzask

 [podpis wykonawcy]

Zatwierdzam analizę inwentarza pracowni:

DYREKTOR


 [podpis Kierownika jednostki]