

**ZAŁOŻENIA**  
**DO STRATEGII ROZWOJU KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO**  
**ZESPOŁU SZKÓŁ W OLESZYCACH**  
**NA LATA 2007-2012**

**I. ZAŁOŻENIA OGÓLNE**

Zespół Szkół w Oleszycach przyjął założenia, które wyraża się w szerokich możliwościach edukacyjnych dla młodzieży i dorosłych powiatu lubaczowskiego.

Jako nowoczesna szkoła średnia stwarzamy ciekawą ofertę edukacyjną, dobór kierunków kształcenia i specjalności dostosowujemy do potrzeb rynku lokalnego i zmieniających się realiów w sferze zawodowej.

Jako cel główny, Zespół Szkół w Oleszycach stawia sobie stałe podnoszenie jakości kształcenia poprzez odpowiedni dobór kadry dydaktycznej oraz rozwój bazy- warunków nauczania.

Służą temu:

- doskonalenie i wyposażenie pomieszczeń kształcenia zawodowego, w tym stworzenie pracowni symulacyjnych
- wspieranie rozwoju kadry dydaktycznej pod kierunkiem oferty kształcenia zawodowego
- utrzymanie wysokich standardów przy rekrutacji
- uzupełnianie księgozbioru w bibliotece szkolnej o literaturę i prasę zawodową

## II. ZAŁOŻENIA SZCZEGÓŁOWE.

### Analiza SWOT:

<b>Mocne strony</b>	<b>Słabe strony</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• oferta szkoły dostosowana do bieżących oczekiwań środowiska i lokalnego rynku pracy</li><li>• istnieje dobra współpraca z lokalnymi instytucjami i gospodarstwami w zakresie realizacji praktycznej nauki zawodu</li><li>• nauczyciele społecznie prowadzą konsultacje z przedmiotów zawodowych</li><li>• wykwalifikowana kadra pedagogiczna podnosząca stale kwalifikacje zawodowe, posiadająca uprawnienia egzaminatorów przedmiotów zawodowych</li><li>• dobra współpraca z uczelniami w kontekście orientacji zawodowej</li><li>• w pełni wyposażone pracownie komputerowe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• brak specjalistycznego wyposażenia pracowni przedmiotowych w pomoce dydaktyczne</li><li>• zbyt mała liczba egzaminatorów OKE z przedmiotów zawodowych</li><li>• brak możliwości realizacji praktycznej nauki zawodu w wyspecjalizowanych gospodarstwach rolnych</li><li>• brak aktualnych programów nauczania z przedmiotów zawodowych dostosowanych do cyklu kształcenia, uwzględniając standardy wymagań egzaminacyjnych</li><li>• brak podręczników dostosowanych do programów nauczania z przedmiotów zawodowych</li></ul>
<b>Szanse</b>	<b>Zagrożenia</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• utworzenie Centrum Kształcenia Ustawicznego dla dorosłych</li><li>• wyjście z nową ofertą edukacyjną z zakresu żywienia i turystyki</li><li>• elastyczna kadra pedagogiczna, chętna do uzyskiwania nowych kwalifikacji zawodowych</li><li>• uzyskiwania na bieżąco przez nauczycieli uprawnień egzaminatorów OKE</li><li>• współpraca z uczelniami wyższymi w celu wyboru dalszych kierunków kształcenia zawodowego</li><li>• zagraniczne praktyki zawodowe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• wysokie koszty kształcenia zawodowego</li><li>• niż demograficzny</li><li>• wysokie aspiracje edukacyjne młodzieży i ich rodziców przy niskim potencjale edukacyjnym</li><li>• wzrost bezrobocia</li><li>• pogarszanie się sytuacji na rynku lokalnym</li></ul>

### III. KIERUNKI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO.

1. Technikum przygotowuje młodzież do egzaminu maturalnego i egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe oraz do podjęcia nauki w szkołach wyższych.

Zawody kształcenia w technikach:

- technik żywienia i gospodarstwa domowego
- technik agrobiznesu
- technik rolnik
- technik ekonomista
- technik architektury krajobrazu
- technik ogrodnik

Ponadto w planie strategicznym:

- technik o specjalności turystyka
- technik BHP

2. Zasadnicza Szkoła Zawodowa przygotowuje młodzież do zawodu, podjęcia nauki w Technikum Uzupełniającym oraz do podjęcia w przyszłości własnej działalności gospodarczej.

Zawody kształcenia w Zasadniczej Szkole Zawodowej:

- ogrodnik
- rolnik
- kucharz małej gastronomii

3. Technikum Uzupełniające dla młodzieży w zawodzie technik kucharz.

4. Ponadto, w ramach uruchomienia Centrum Kształcenia Ustawicznego, kształcenie odbywać się będzie w branżach gastronomicznej oraz rolniczej.

Zajęcia praktyczne w zawodach odbywają się częściowo z wykorzystaniem bazy szkoły, a w pozostałej części umiejętności praktyczne nabywają uczniowie w zakładach pracy i instytucjach na terenie powiatu lubaczowskiego.

Spora część młodzieży (kierunki rolnicze) odbywa praktyki zawodowe za granicą, głównie w Szwajcarii oraz Irlandii, Grecji i Hiszpanii (kierunki żywieniowe).

Wykaz uczniów odbywających praktyki zawodowe w roku szkolnym 2006/07:

- szkoły średnie
  - praktyki krajowe 190 uczniów
  - praktyki zagraniczne 60 uczniów
- szkoły zawodowe
  - praktyki zagraniczne 5 uczniów

#### IV. STAN BAZY I JEJ WYPOSAŻENIE.

- budynek główny z całą infrastrukturą i zapleczem dydaktycznym- 25 sal dydaktycznych, w tym 3 pracownie komputerowe, aula szkolna, sala gimnastyczna, nowoczesna siłownia. Ponadto na parterze znajduje się również pracownia żywienia, służąca do przeprowadzenia zajęć praktycznych z przedmiotów żywieniowych. W budynku głównym są gabinety dyrektora, zastępcy dyrektora, kierownika kształcenia praktycznego i kierownika gospodarczego, gabinet pedagoga szkolnego oraz pracownia poligraficzna.

- budynek internatu, w którym mieści się schronisko szkolne, 7 pracowni językowych, 3 pracownie zajęć praktycznych oraz biblioteka ze zbiorem 14537 woluminów (biblioteka posiada czytelnię oraz pomieszczenie z 11 stanowiskami wyposażonymi w sprzęt komputerowy- multimedialne centrum informacji).

- sprzęt i maszyny rolnicze:

- Ciągnik MTZ
- Ciągnik URSUS 3512
- Ciągnik URSUS C- 330
- Siewnik zawieszany
- Agregat uprawowy
- Opryskiwacz zawieszany
- Pług trzyskibowy
- Brona talerzowa
- Kultywator
- Brona aktywna
- Brona ciężka
- Kosiarka rotacyjna
- Kopaczka dwurzędowa
- Przyczepa 6 t
- Przyczepa 4 t
- Przyczepa 3 t

- wyposażenie szkoły:

- 58 komputerów, w tym 40 sztuk w pracowniach, 11 sztuk w bibliotece, pozostałych 7 sztuk
- rzutniki
- kamera video

- magnetofony przenośne do nauki języków obcych
  - odtwarzacze DVD
  - magnetowidy
  - telewizory
  - videoprojektory
  - kserokopiarki
  - prenumerowane tytuły dzienników i czasopism
- kuchenki gazowe
  - kuchenki elektryczno- gazowe
  - lodówki
  - zamrażarki
  - piec konwentorowy
  - zmywarka do naczyń
  - sprzęty AGD

Zakładamy rozwój bazy:

- poprawienie wyposażenia pracowni do nauki zawodów w pełne oprogramowanie komputerowe, zakupienie programów do nauczania przedmiotów zawodowych.
- utworzenie pracowni symulacyjnych dla zawodu: technik ekonomista i technik agrobiznesu.

Środki pozyskamy z funduszy strukturalnych Unii Europejskiej, od sponsorów oraz Organu Prowadzącego.

Planujemy rozszerzyć uprawnienie związane z utworzeniem ośrodka egzaminacyjnego OKE- Kraków o zawody: technik żywienia i gospodarstwa domowego oraz kucharz małej gastronomii.

## **V. ROZWÓJ ZAWODOWY NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH I KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO.**

W związku z aktualizacją oferty edukacyjnej nauczyciele Zespołu Szkół w Oleszycach podnoszą i będą podnosić swoje kwalifikacje zawodowe poprzez ukończenie studiów podyplomowych, udział w kursach, szkoleniach i konferencjach naukowych.

Rozwój kadry pedagogicznej będzie również motywowany poprzez stosowanie przepisów dotyczących awansu zawodowego nauczycieli.

## **VI. KIERUNKI ROZWOJU WSPÓŁPRACY Z PRACODAWCAMI.**

Zespół Szkół w Oleszycach zamierza utrzymać dotychczasową współpracę z firmami i instytucjami, w których uczniowie odbyli praktyki zawodowe oraz nawiązywać współpracę z nowymi zakładami, nie tylko z terenu powiatu lubaczowskiego.

Zamierzamy także utrzymywać współpracę z pracodawcami w Szwajcarii oraz ją rozwijać w ramach zatrudniania na okres stażu pracowniczego naszych absolwentów.

Nawiązujemy współpracę z firmami europejskimi, przyjmującymi naszych uczniów na praktyki zawodowe dla technika żywienia i gospodarstwa domowego oraz kucharza małej gastronomii, które zaowocują zatrudnieniem absolwentów naszej szkoły w tych zawodach.