



Warszawa, 28 listopada 2024 r.

Pan
Krzysztof Hodel

Dyrektor
Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Wincentego Witosa w Mokrzeszowie
Mokrzeszów 111
58-160 Mokrzeszów

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

Na podstawie art. 6 ust. 3 pkt. 1 ustawy z dnia 15.07.2011 r. *o kontroli w administracji rządowej*¹ w związku z art. 57 ustawy z dnia 14.12.2016 r. *Prawo oświatowe*², Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi przeprowadziło w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Mokrzeszowie³, Mokrzeszów 111, 58-160 Mokrzeszów kontrolę planową w zakresie warunków realizacji kształcenia zawodowego w okresie od 01.01.2023 r. do 30.06.2024 r., z możliwością zasięgnięcia informacji z okresów wcześniejszych.

Zgodnie z art. 47 w związku z art. 46 ust. 1 i 3 *ustawy o kontroli w administracji rządowej*, przekazuję Panu Dyrektorowi *Wystąpienie pokontrolne*.

I. Informacje o kontroli

Kontrolę przeprowadzili pracownicy Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi⁴:

- ██████████, główny specjalista w Departamencie Kontroli i Audytu;
- ██████████, główny specjalista w Departamencie Oświaty i Polityki Społecznej;
- ██████████, główny specjalista w Departamencie Oświaty i Polityki Społecznej.

Czynności kontrolne realizowano w okresie od 21.08 do 30.09.2024 r. w sposób hybrydowy, tj. w siedzibie podmiotu kontrolowanego⁵ oraz w sposób zdalny z wykorzystaniem środków komunikacji elektronicznej i dokumentów w formie elektronicznej.

¹ Dz. U. z 2020 r. poz. 224.

² Dz. U. z 2024 r. poz. 737 i 854, t.j.

³ Dalej: ZSCKR w Mokrzeszowie, Zespół lub Szkoła.

⁴ Na podstawie upoważnień Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 sierpnia i 19 sierpnia 2024 r.: nr 23a/2024, 23b/2024, 23c/2024.

⁵ W okresie 26-29 sierpnia 2024 r.

W okresie objętym kontrolą dyrektorem ZSCKR w Mokrzeszowie była Joanna Miłobóg⁶. Natomiast od 1 września 2024 r. dyrektorem Szkoły jest Krzysztof Hodel⁷.

II. Ocena ogólna skontrolowanej działalności

Warunki wyposażania w zakresie realizacji kształcenia zawodowego w zawodach, w których prowadzono kształcenie oceniono pozytywnie, pomimo, iż stwierdzono nieliczne braki w wyposażeniu pracowni do nauki zawodów: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik agrobiznesu, technik hodowca koni, mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych.

u pracodawców) odpowiadające wymogom określonym w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego⁸.

III. Oceny i ustalenia szczegółowe

1. Informacje ogólne o realizacji kształcenia zawodowego w Zespole

1.1. Zespół prowadzony był w formie jednostki budżetowej (art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 27.10.2017 r. o finansowaniu zadań oświatowych⁹).

1.2. Od 1.01.2007 r. organem prowadzącym i sprawującym nadzór pedagogiczny nad Zespołem był Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi (art. 8 ust. 7, art. 57 ust. 1 ustawy Prawo oświatowe¹⁰).

1.3. ZSCKR w Mokrzeszowie w okresie objętym kontrolą prowadził kształcenie:

- w technikum w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik agrobiznesu, technik hodowca koni,
- w branżowej szkole I stopnia: mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych.

2. Warunki realizacji kształcenia zawodowego

2.1. Realizacja zadań w ramach kształcenia zawodowego związanych z realizacją podstawy programowej, wymagała określonego wyposażenia szkół w zakresie określonym podstawą programową dla poszczególnych zawodów.

⁶ Akt powierzenia stanowiska z 11 maja 2019 r. na okres od 1.09.2019 do 31.08.2024 r.

⁷ Akt powierzenia stanowiska z 12 lipca 2024 r. na okres od 1.09.2024 r. do 31.08.2029 r.

⁸ Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16.05.2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 991), zmienione rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11.03.2020 r. (Dz. U. poz. 635), rozporządzeniem Ministra Edukacji i Nauki z dnia 28.05.2021 r. (Dz. U. poz. 1087) oraz rozporządzeniem Ministra Edukacji i Nauki z dnia 22.04.2022 r. (Dz. U. z 2022 r. poz. 1109); dalej rozporządzenie w sprawie podstaw programowych.

⁹ Dz. U. z 2024 r. poz. 754 t.j.

¹⁰ Dz. U. z 2024 r. poz. 737, 854 t.j.

2.2. W toku czynności kontrolnych w dniach 26-29.08.2024 r. przeprowadzono oględziny¹¹ warunków realizacji kształcenia zawodowego w ZSCKR w Mokrzeszowie. Szkoła nie prowadzi hodowli zwierząt, ale zapewnia dostęp do gospodarstw wyposażonych w określony podstawą programową dla poszczególnych zawodów sprzęt oraz budynki inwentarskie z żywymi zwierzętami.

Szkoła realizuje zajęcia teoretyczne w zakresie przepisów ruchu drogowego oraz zajęcia praktyczne dla kategorii B i T. Nauka jazdy w zakresie kategorii T realizowana jest będącym w posiadaniu szkoły ciągnikiem rolniczym do nauki jazdy marki Zetor Proxima 7441, Kubota M4062, Farmmtrac. Nauka jazdy w zakresie kategorii B realizowana jest będącym w posiadaniu szkoły samochodem do nauki jazdy marki Toyota Yaris. Szkoła posiada własny plac manewrowy.

2.2.1 Zestawienie wyposażenia bazy dydaktycznej do kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych:

ZAWÓD 343404

Technik żywienia i usług gastronomicznych

KWALIFIKACJA HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

KWALIFIKACJA HGT.04. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE W ZESPOLE

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona jest w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiający segregację,
- stanowiska przygotowania dań (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków różnej wielkości i innych naczyń kuchennych, oraz drobny sprzęt produkcyjny (np. deski do krojenia, deski HACCP, tace, półmiski, miski, łyżki do serwowania, łyżki cedzakowe, łopatki, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prodże, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie,

¹¹ Protokół z oględzin z 26.08.2024 r.

- zamrażarkę i chłodziarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną, pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Warsztaty szkolne wyposażone są w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- stanowiska przygotowania dań z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa, maszynkę do mielenia mięsa, chłodziarkę,
- stanowiska przygotowania ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytownicę, urządzenie do sous vide,
- stanowiska ekspedycji dań (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji dań oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do dań i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń
- pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

Szkoła zapewnia uczniowi dostęp do sali konsumenckiej, wyposażonej w stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, receptury potraw, karty dań.

Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji (szkoła korzysta z oprogramowani: Gastro Szef, Gastro POS),
- drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchościeralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji (szkoła korzysta z oprogramowani: Gastro Szef, Gastro POS),
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w książki zawodowe, tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, zbiór receptur potraw i napojów, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii,
- prospekty reklamowe, katalogi z wyposażeniem części produkcyjnej i handlowej gastronomii, schematy rozwiązań układów funkcjonalnych pomieszczeń zakładów, wzory druków stosowanych w gastronomii,
- kalkulatory proste (jeden dla jednego ucznia).

Pracownia usług gastronomicznych wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości (szkoła korzysta z oprogramowani: Gastro Szef, Gastro POS). drukarkę

laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, flipchart, tablicę szkolną białą suchocierną,

- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla pięciu uczniów) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości (szkoła korzysta z oprogramowania: Gastro Szef, Gastro POS),
- kasę kelnerską, terminal i inne akcesoria do obsługi i rozliczania usług gastronomicznych,
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w zbiór książek oraz albumów prezentujących nakrywanie i dekorację stołów oraz otoczenie realizacji usług gastronomicznych, katalogi zastawy i bielizny stołowej, sprzętu kelnerskiego, dekoracji stołów, wyposażenia sal bankietowych, środki dydaktyczne, komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, przykładowe karty menu różnych przyjęć okolicznościowych, teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną,
- plansze bezpieczeństwa i higieny pracy i przeciwpożarowe, schematy dróg ewakuacyjnych,
- środki ochrony indywidualnej (strój roboczy kelnerski: fartuszek włoski w trzech kolorach, zapaska 60 cm w trzech kolorach damska i męska po trzy sztuki, bluza kelnerska damska i marynarka męska w kolorze białym po sześć sztuk),
- kącik czystości z pełnym wyposażeniem (środki i sprzęt do utrzymania stanowiska, żelazko, deska do prasowania, miejsce do mycia rąk),
- meble, takie jak: pomocnik kelnerski-kredens (trzy sztuki), szafy, stoły kwadratowe o wymiarach 90 x 90 lub 110 x 110 cm i prostokątne 90 x 120 cm (jeden stół dla dwóch uczniów),
- stół okrągły do kawiarni i cukierni $\varnothing$ 60 cm, do restauracji $\varnothing$ 90, 110 lub 170 cm, stoły bankietowe, takie jak: stół bufetowy 300 cm x 200 cm x 100 cm (co najmniej po jednej sztuce), konferencyjne w różnych kształtach, stoły bankietowe cateringowe (liczba zależna od prowadzonej działalności usługowej szkoły), krzesła o wymiarach siedziska w cm około: szerokość 40 cm, długość 40-42 cm i wysokość 40 cm w liczbie odpowiedniej do liczby stołów, pomocnik kelnerski serwisowy na kółkach (co najmniej trzy sztuki),
- bieliznę stołową, taką jak: obrusy stołowe i bankietowe, serwetki osobistego użytku,
- ozdoby w szerokim asortymencie.

Pracownia składa się z pomieszczeń takich jak: ekspedycja, sala restauracyjna, sala bankietowa, bar, zmywalnia naczyń stołowych.

Pracownia obsługi gości wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe,
- stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły restauracyjne z możliwością zestawiania w bloki, stół okrągły, krzesła dobrane do stołów, pomocniki kelnerskie, bieliznę i zastawę stołową, tace do serwowania potraw i napojów, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów,
- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w ladę barową, stołki barowe (hockery), sprzęt barowy, regał barowy, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, ekspres do kawy i do herbaty, urządzenia do parzenia kawy, blender, walizkę barmańską dużą, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kostkarkę i kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich, naczynia do przygotowania i serwowania napojów gorących i zimnych, stół stalowy lub blat roboczy, zmywarkę do naczyń, naczynia do napojów i sztucce,
- drobny sprzęt barmański,
- biblioteczkę wyposażoną w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego stanowiska, instrukcje obsługi urządzeń stosowanych w gastronomii, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii, zbiór receptur gastronomicznych, katalogi urządzeń i sprzętu barowego,
- chłodziarkę, zamrażarkę, zmywarkę do naczyń, trzon kuchenny z piekarnikiem, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem,
- wózek kelnerski do flambirowania z kuchenką jednopalnikową, podgrzewacze do potraw, witrynę chłodniczą, kuchenkę mikrofalową, kasę kelnerską, terminal z oprogramowaniem sieciowym,
- środki ochrony indywidualnej, takie jak: strój roboczy, środki i sprzęt do utrzymania stanowiska w czystości.

W trakcie oględzin warunków kształcenia zawodowego dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych na wyposażeniu warsztatów szkolnych brak było szybkoschładzarki.

Dyrektor szkoły poinformował¹², że szkoła zapewnia dostęp do szybkoschładzarki u pracodawcy.

¹² Pismo z 26.09.2024 r. znak ZSCKR.I.081.3.2024

2.2.2 Zestawienie wyposażenia bazy dydaktycznej do kształcenia w zawodzie technik agrobiznesu:

ZAWÓD 331402 Technik agrobiznesu KWALIFIKACJA ROL.04. Prowadzenie produkcji rolniczej KWALIFIKACJA ROL.05 Organizacja i prowadzenie przedsiębiorstwa w agrobiznesie
WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE W ZESPOLE
Pracownia produkcji roślinnej wyposażona była w: – stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do internetu, urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny, pakiet programów biurowych, profile glebowe, próbki nasion roślin uprawnych, – okazy naturalne roślin i chwastów, atlasy roślin uprawnych, chwastów i szkodników, zielniki roślin uprawnych i chwastów, – przyrządy pomiarowe klimatycznych i glebowych czynników siedliska, – modele narzędzi i maszyn do uprawy gleby, nawożenia, ochrony i zbioru roślin uprawnych, – przykładowe karty technologiczne dotyczące produkcji roślinnej.
Pracownia produkcji zwierzęcej wyposażona była w: – stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do internetu, urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny, pakiet programów biurowych, – przekroje i modele anatomiczne zwierząt, – próbki pasz i komponentów paszowych, – oprogramowanie do układania dawek pokarmowych (szkoła zamówiła oprogramowanie własne na potrzeby układania dawek pokarmowych), – normy żywienia zwierząt, przykładowe karty technologiczne dotyczące produkcji zwierzęcej.
Pracownia techniki rolniczej wyposażona była w: – stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do internetu, urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny, pakiet programów biurowych, – przykładowe karty technologiczne organizacji pracy środków technicznych, – katalogi pojazdów, maszyn i narzędzi oraz ich części, – instrukcje obsługi pojazdów i maszyn rolniczych.
Warsztaty szkolne wyposażone były w:

- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń,
- maszyny, narzędzia i urządzenia stosowane w produkcji rolniczej (co najmniej pług zagonowy lub obracalny, bronę zębową, kultywator, rozsiewacz nawozów, roztrzaskacz obornika, narzędzie do upraw międzyrzędowych, siewnik rzędowy uniwersalny, opryskiwacz ciągnikowy, kosiarkę rotacyjną, ładowarkę czołową lub chwytakową),
- pojazdy do nauki jazdy (ciągniki rolnicze: Zetor Proxima 7441, Kubota M4062, Farmmtrac, przyczepy: Pronar PT510, Wodziński),
- poligon do nauki pracy maszynami rolniczymi.

Szkoła zapewnia dostęp do gospodarstw rolnych wyposażonych w:

- budynki inwentarskie z żywymi zwierzętami (u pracodawcy)
- płytę obornikową, kompostownik, zbiornik na gnojówkę i gnojownicę (u pracodawcy)
- magazyny do przechowywania produktów rolniczych,
- magazyny do przechowywania pasz, nawozów mineralnych i środków ochrony roślin,
- garaże i wiaty na maszyny,
- pola z roślinami uprawnymi, łąki, pastwiska, działkę agrobiologiczną.

Pracownia ekonomiczno-biznesowa wyposażona była w:

- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, z pakietem programów biurowych, oprogramowanie do wspomagania operacji finansowo-księgowych, kadrowo-płacowych, obsługi sprzedaży i gospodarki magazynowej, prowadzenia księgi przychodów i rozchodów, obliczania podatków, sporządzania sprawozdań statystycznych, obsługi zobowiązań wobec Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego (szkoła korzysta z oprogramowania Rachmistrz GT, Subiekt GT, Rewizor GT, Gratyfikant GT),
- druki formularzy stosowanych w prowadzeniu działalności produkcyjnej, usługowej, handlowej, zatrudnienia, płac, podatków,
- jednolity rzeczowy wykaz akt i instrukcje kancelaryjne,
- materiały biurowe.

Pracownia przetwórstwa spożywczego wyposażona była w:

- modele maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym,
- opakowania produktów spożywczych,
- zestawy laboratoryjne do badania cech wyrobów spożywczych,
- urządzenie umożliwiające odtwarzanie filmów dydaktycznych obrazujących procesy technologiczne wyrobów spożywczych,

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">– normy i katalogi dotyczące przetwórstwa spożywczego, plansze i tablice przedstawiające procesy technologiczne. |
|--|

W trakcie oględzin szkolnej bazy dydaktycznej dla zawodu technik agrobiznesu stwierdzono brak siewnika punktowego, maszyn do zbioru i konserwacji zielonek. Dyrektor wyjaśnił¹³, że szkoła zapewnia uczniom dostęp do modeli maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym, zestawów laboratoryjnych do badania cech wyrobów spożywczych, siewnika punktowego, maszyn do zbioru i konserwacji zielonek, budynków inwentarskich z żywymi zwierzętami, płyty obornikowej, kompostownika, zbiornika na gnojówkę i gnojownicę u pracodawców.

2.2.3 Zestawienie wyposażenia bazy dydaktycznej do kształcenia w zawodzie technik hodowca koni:

ZAWÓD 314203

Technik hodowca koni

KWALIFIKACJA ROL.06. Organizacja chowu i hodowli koni

KWALIFIKACJA ROL.07. Szkolenie i użytkowanie koni

WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE W ZESPOLE
--

Pracownia produkcji rolniczej wyposażona była w:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">– komputer – laptop z oprogramowaniem biurowym z dostępem do internetu, drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny,– przyrządy pomiarowe klimatycznych i glebowych czynników siedliska,– kwasomierz glebowy,– atlasy roślin i chwastów,– okazy naturalne roślin uprawnych, chwastów i szkodników,– klucz do oznaczania roślin, chorób i szkodników,– zielniki roślin uprawowych i chwastów,– próbki nasion roślin uprawnych, nawozów mineralnych,– oprogramowanie do układania dawek nawozowych, ochrony roślin, obrotu stadem (szkoła korzysta z oprogramowania pn. INTER-NAW, nawozy.eu, farmer.pl),– karty technologiczne,– instrukcje obsługi maszyn rolniczych, |
|---|

¹³ Pismo z 26.09.2024 r. znak ZSCKR.I.081.3.2024

- katalogi pojazdów maszyn, narzędzi i urządzeń rolniczych oraz ich części,
- przepisy i regulaminy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- środki ochrony indywidualnej.

Pracownia chowu i hodowli zwierząt wyposażona była w:

- komputer – laptop z oprogramowaniem biurowym z dostępem do internetu, drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny,
- termometr weterynaryjny,
- stetoskop,
- laskę zoometryczną,
- taśmę zoometryczną,
- cyrkiel zoometryczny,
- taśmę mierniczą,
- atlas zwierząt gospodarskich,
- albumy ras koni,
- ryciny lub zdjęcia obrazujące zachowanie i stan zdrowia zwierząt,
- ryciny lub zdjęcia obrazujące kondycję oraz wady budowy zwierząt,
- szkielet konia,
- modele układu kostnego nóg zwierząt parzysto- i nieparzystokopytnych,
- modele kości,
- sprzęt i akcesoria jeździeckie (różnego rodzaju siodła, uprząże, kietzna, wodze pomocnicze, ochraniacze, baty),
- różne rodzaje podków (użytkowe, specjalne i ortopedyczne),
- zestaw narzędzi do rozczyszczania kopyt (cęgi, noże kopytowe i wałkowe, młotek, tarnik, strug),
- model konia,
- model stajni,
- model pastwiska kwaterowego dla koni,
- model parkuru z ruchomymi przeszkodami,
- modele przeszkód parkurowych,
- sprzęt niezbędny do pielęgnacji i znakowania różnych gatunków zwierząt gospodarskich, taki jak: kolczykownica, narzędzie do obcinania kietków u trzody, akcesoria do udzielania pomocy podczas porodu u zwierząt, wiadro do odpajania cieląt,
- próbki pasz i komponentów paszowych,
- normy żywienia zwierząt gospodarskich,

- dokumentację hodowlaną,
- sprzęt niezbędny do pomiaru czynników mikroklimatycznych w pomieszczeniach stajennych,
- apteczkę zaopatrzoną w środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją o zasadach udzielania pierwszej pomocy,
- instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy,
- przepisy i regulaminy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w rolnictwie.

Szkoła zapewnia dostęp do warsztatów wyposażonych w:

- prasę kostkującą lub rolującą,
- owijkarkę do bel,
- przetrząsaczo-zgrabiarkę,
- roztrząsacz obornika,
- siewnik rzędowy,
- siewnik punktowy,
- ładowacz materiałów objętościowych,
- rozsiewacz nawozów,
- opryskiwacz,
- kosiarkę rotacyjną,
- pług,
- bronę zębową,
- bronę talerzową,
- kultywator,
- ciągnik (Zetor Proxima 7441, Kubota M4062, Farmmtrac),
- agregat uprawowy,
- komplet narzędzi (klucze, szczypce, młotki, wkrętaki),
- dojarkę,
- mieszalnik pasz sypkich,
- rozdrabniacz uniwersalny,
- wózki transportowe,
- śrutownik,
- gniotownik,
- myjkę ciśnieniową,
- narzędzia do pielęgnacji i obsługi zwierząt,

- wagę dla zwierząt,
- poskrom,
- przeszkody pionowe i szerokie do skoków,
- narzędzia do naprawy i konserwacji sprzętu jeździeckiego,
- pojazd konny – wóz,
- bryczkę,
- sanie,
- paliwa, smary, oleje, płyny i inne materiały eksploatacyjne,

Pracownia szkolenia i użytkowania koni wyposażona była w:

- komputer przenośny z oprogramowaniem biurowym z dostępem do internetu, drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny,
- sprzęt i akcesoria jeździeckie (różnego rodzaju siodła, uprząże, kietzna, wodze pomocnicze, ochraniacze, baty),
- podstawowy ubiór jeździecki,
- różne rodzaje podków (użytkowe, specjalne i ortopedyczne),
- zestaw narzędzi do rozcyszczania kopyt (cęgi, noże kopytowe i wałkowe, młotek, tarnik, strug),
- zestaw do pielęgnacji koni,
- termometr weterynaryjny,
- stetoskop,
- model konia,
- model stajni,
- model pastwiska kwaterowego dla koni,
- model parkuru z ruchomymi przeszkodami,
- modele przeszkód parkurowych,
- ryciny lub zdjęcia obrazujące zachowanie i stan zdrowia koni,
- ryciny lub zdjęcia obrazujące kondycję, rasę oraz typ użytkowy koni,
- ryciny lub zdjęcia obrazujące wady budowy i ruchu koni,
- ryciny lub zdjęcia elementów oznakowania szlaków konnych,
- próbki pasz i komponentów paszowych,
- normy żywienia koni,
- dokumentację hodowlaną,
- albumy ras koni, konia przygotowanego do pracy wierzchowej i zaprzęgowej
- apteczkę zaopatrzoną w środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją o zasadach udzielania pierwszej pomocy

- przepisy i regulaminy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązujące w rolnictwie.

Szkoła zapewnia dostęp do gospodarstwa wyposażonego:

w stajnie, siodlarnie, szorownie, paszarnie, wozownie, krytą ujeżdżalnię, plac treningowy, okólnik do lonżowania koni, wybiegi dla koni, budynki inwentarskie, magazyny, pola z roślinami uprawnymi, łąki, pastwiska, działki agrobiologicznej lub gospodarstw indywidualnych specjalizujących się w chowie, hodowli i użytkowaniu koni.

Szkoła zapewnia uczniom możliwość uczestniczenia w zawodach jeździeckich (jako zawodnik, obsługa parkuru lub czworoboku oraz pomoc w charakterze sekretarza sędziego).

W trakcie oględzin szkolnej bazy dydaktycznej dla zawodu technik hodowca koni stwierdzono brak sprzętu niezbędnego podczas organizacji rozrodu zwierząt oraz apteczki weterynaryjnej. Dyrektor szkoły poinformował¹⁴, że zapewniony jest uczniom dostęp do sprzętu niezbędnego podczas organizacji rozrodu zwierząt oraz apteczki weterynaryjnej u pracodawców.

2.2.4 Zestawienie wyposażenia bazy dydaktycznej do kształcenia w zawodzie mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych:

ZAWÓD 834103

Mechanik – operator pojazdów i maszyn rolniczych

KWALIFIKACJA ROL.02. Eksploatacja pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w rolnictwie

WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE W ZESPOLE

Pracownia podstaw techniki rolniczej wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny, pakiet programów biurowych,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- plotery, urządzenia wielofunkcyjne (po jednym urządzeniu na cztery stanowiska komputerowe),
- programy komputerowego wspomagania projektowania (AutoCad),

¹⁴ Pismo z 26.09.2024 r. znak ZSCKR.I.081.3.2024

- stanowisko rysunkowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia) z przyborami rysunkowymi i kreślarskimi, modele brył geometrycznych, rysunki wykonawcze, zestawieniowe, złożeniowe, montażowe i schematyczne,
- normy dotyczące zasad wykonywania rysunku technicznego maszynowego, dokumentacje techniczne pojazdów, maszyn i urządzeń stosowanych w rolnictwie (książki pojazdów, instrukcje obsługi i instrukcje napraw pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi rolniczych), katalogi części maszyn, prezentacje multimedialne z zakresu przepisów ruchu drogowego.

Pracownia produkcji rolniczej wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do internetu,
- urządzenie wielofunkcyjne,
- projektor multimedialny,
- pakiet programów biurowych,
- profile glebowe, próbki nasion roślin uprawnych,
- okazy naturalne roślin i chwastów, atlasy roślin uprawnych, chorób grzybowych, chwastów i szkodników,
- przykładowe karty technologiczne dotyczące produkcji roślinnej,
- próbki pasz i komponentów paszowych, normy żywienia zwierząt, przykładowe karty technologiczne dotyczące produkcji zwierzęcej.

Pracownia maszyn i urządzeń rolniczych wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, urządzeniem wielofunkcyjnym oraz projektorem multimedialnym, pakietem programów biurowych,
- przekroje i modele maszyn i urządzeń rolniczych, silników elektrycznych, elementy układu napędowego i zawieszenia oraz instalacji elektrycznych, podzespoły pojazdów i maszyn,
- oprogramowanie symulujące pracę maszyn i urządzeń rolniczych oraz zasadę działania silników spalinowych i elektrycznych, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń rolniczych, katalogi maszyn, urządzeń i narzędzi oraz ich części, instrukcje obsługi i napraw maszyn rolniczych (IsoMatch Symulator, Precision IQ).

Pracownia pojazdów silnikowych wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do internetu, urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny, pakiet programów biurowych,
- dokumentacje techniczne pojazdów silnikowych,
- przyrządy diagnostyczne, przekroje i modele podzespołów pojazdów, silniki spalinowe i elektryczne, elementy instalacji pojazdów,

- oprogramowanie symulujące pracę pojazdów silnikowych i ich diagnostykę, katalogi pojazdów oraz ich części, instrukcje obsługi pojazdów (IsoMatch Symulator, Precision IQ).

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska pracy dla uczniów (jedno stanowisko dla czterech uczniów),
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, instrukcje napraw maszyn i pojazdów rolniczych,
- stoły montażowe z oprzyrządowaniem, stoły ślusarskie, urządzenia dźwigowe i transportu wewnętrznego,
- urządzenia do mycia i konserwacji, wiertarkę stołową, szlifierkę kątową, piłę mechaniczną, modele mechanizmów maszyn i urządzeń, urządzenia i narzędzia do montażu i demontażu,
- narzędzia i przyrządy pomiarowe,
- przyrządy do diagnostyki maszyn i pojazdów rolniczych, narzędzia do obróbki ręcznej i maszynowej skrawaniem, narzędzia traserskie,
- silniki spalinowe, elementy układów i instalacji ciągników,
- ciągniki rolnicze różnej mocy, maszyny, narzędzia i urządzenia stosowane w produkcji rolniczej,
- pojazdy do nauki jazdy (ciągniki rolnicze: Zetor Proxima 7441, Kubota M4062, Farmmtrac, przyczepy: Pronar PT510, Wodziński),
- poligon do nauki pracy maszynami rolniczymi.

W trakcie oględzin szkolnej bazy dydaktycznej dla zawodu mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych stwierdzono brak tokarki oraz frezarki.

Dyrektor szkoły poinformował¹⁵, że zapewniony jest uczniom dostęp do tokarki i frezarki u pracodawców.

2.3 W toku kontroli stwierdzono, że w okresie objętym kontrolą:

1) szkolna baza dydaktyczna dla zawodów:

- technik żywienia i usług gastronomicznych - nie była wyposażona w szybkoschładzarkę;
- technik agrobiznesu - nie była wyposażona w: siewnik punktowy, maszyny do zbioru i konserwacji zielonek, modele maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym, zestawy laboratoryjne do badania cech wyrobów spożywczych;
- technik hodowca koni- nie była wyposażona w sprzęt niezbędny podczas organizacji rozrodu zwierząt, apteczkę weterynaryjną;
- mechanik-operator pojazdów i maszyn rolniczych - nie była wyposażona w tokarkę i frezarkę.

¹⁵ Pismo z 26.09.2024 r. znak ZSCKR.I.081.3.2024

2) Zespół zapewniał (w tym u pracodawców) warunki wyposażania bazy dydaktycznej w zakresie realizacji kształcenia zawodowego odpowiadające wymogom określonym w rozporządzeniu w sprawie podstaw programowych.

Warunki wyposażenia w zakresie realizacji kształcenia zawodowego w zawodach, w których prowadzono kształcenie w okresie objętym kontrolą, oceniono pozytywnie z zastrzeżeniami odnoszącymi się do braków stwierdzonych w pkt 1.

IV. Zalecenia pokontrolne

Biorąc pod uwagę ustalenia i oceny przedstawione w *Wystąpieniu pokontrolnym* zalecam Panu Dyrektorowi:

- 1) opracowanie harmonogramu uzupełniania brakującego wyposażenia szkolnej bazy dydaktycznej w zakresie realizacji kształcenia zawodowego w zawodach, w których prowadzone jest kształcenie w Zespole;
- 2) kontynuację współpracy z pracodawcami mającą na celu:
 - a) zapewnianie dostępu do żywych zwierząt gospodarskich i domowych w pomieszczeniach z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodach, w których prowadzone jest kształcenie;
 - b) zapewnianie bazy dydaktycznej w zakresie realizacji kształcenia zawodowego odpowiadającej wymogom określonym w rozporządzeniu w sprawie podstaw programowych.

Proszę Pana Dyrektora o przedstawienie w terminie 30 dni od daty otrzymania wystąpienia pokontrolnego informacji o sposobie wykonania wniosków pokontrolnych lub o przyczynach ich niewykonania albo o innym sposobie usunięcia stwierdzonych uchybień.

Ponadto informuję, że od wystąpienia pokontrolnego nie przysługują środki odwoławcze.

Z wyrazami szacunku
z up. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Bogusław Wijatyk
Dyrektor Generalny
/podpisano elektronicznie/