



Warszawa, 21 sierpnia 2025 r.

znak sprawy: DKA.kj.092.2.2025

Pani
Renata Holaczuk
Dyrektor
Zespołu Szkół Centrum
Kształcenia Rolniczego
im. Ireny Kosmowskiej
Korolówka-Osada 3
22-200 Włodawa

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

Na podstawie art. 6 ust. 3 pkt. 1 ustawy z dnia 15.07.2011 r. o kontroli w administracji rządowej¹ w związku z art. 57 ustawy z dnia 14.12.2016 r. Prawo oświatowe², Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi przeprowadziło w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Ireny Kosmowskiej w Korolówce-Osadle³, Korolówka-Osada 3, 02-200 Korolówka-Osada kontrolę planową w zakresie warunków realizacji kształcenia zawodowego w okresie od 1.01.2024 r. do 30.03.2025 r., z możliwością zasięgnięcia informacji z okresów wcześniejszych.

Zgodnie z art. 47 w związku z art. 46 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej, przekazuję Pani Dyrektor *Wystąpienie pokontrolne*.

I. Informacje o kontroli

Kontrolę przeprowadzili pracownicy Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi⁴:

- [REDAKTOWANE], główny specjalista w Departamencie Kontroli i Audytu;
- [REDAKTOWANE], główny specjalista w Departamencie Oświaty i Polityki Społecznej;
- [REDAKTOWANE], główny specjalista w Departamencie Oświaty i Polityki Społecznej.

Czynności kontrolne realizowano w okresie od 7.04.2025 r. do 28.04.2025 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, tj.

³ Dalej: ZSCKR w Korolówce-Osadle, Zespół lub Szkoła.

⁴ Na podstawie upoważnień Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 kwietnia 2025 r.: nr 2a/2025, 2b/2025, 2c/2025.

⁵ W okresie 9-11 kwietnia 2025 r.

W okresie objętym kontrolą dyrektorem ZSCKR w Korolówce-Osadzie była pani Renata Holaczuk⁶.

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 usług gastronomicznych, technik agrobiznesu, technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki.

Jednostka zapewniła wyposażenie do realizacji kształcenia zawodowego (w tym 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 branżowego⁷.

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 oświatowych⁸).

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 oświatowe⁹).

1.3. ZSCKR w Korolówce-Osadzie w okresie objętym kontrolą prowadził kształcenie w technikum w zawodach: technik żywienia usług gastronomicznych, technik agrobiznesu, technik mechanizacji rolnictwa i agrobiznesu.

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.

2.2. W toku czynności kontrolnych w dniach 9-11.04.2025 r. przeprowadzono oględziny¹⁰ warunków realizacji kształcenia zawodowego w ZSCKR w Korolówce - Osadzie. Szkoła realizuje również zajęcia teoretyczne w zakresie przepisów ruchu drogowego oraz zajęcia

⁶ Akt powierzenia stanowiska z 20 sierpnia 2020 r. na okres od 1.09.2020 r. do 31.08.2025 r.

⁷ 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.

⁸ Dz. U. z 2024 r. poz. 754 t.j.

⁹ Dz. U. z 2024 r. poz. 737, 854 t.j.

¹⁰ Protokół z oględzin z 10.04.2025 r.

praktyczne w ramach kursów prawa jazdy dla kategorii B i T. Nauka jazdy w zakresie kategorii B i T realizowana jest pojazdami silnikowymi będącymi w posiadaniu szkoły na własnym placu manewrowym. Oprócz koni, 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.

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

ZAWÓD 343404 Technik żywienia 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 wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiające segregację, – stanowiska przygotowania dań 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, prodiże, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie, – zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschadzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną, pakowaczkę próżniową, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
Warsztaty szkolne wyposażone są w: – stanowiska mycia rąk 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 wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, – stanowiska obróbki wstępnej czystej 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 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 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 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 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 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 uczniom 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 oprogramowania: Gastro Szef, Eduprodietetyk, Pos bistro),
- drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchoscieralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów 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, Eduprodietetyk, Pos bistro),

- 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.

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, Pos bistro), drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, flipchart, tablicę szkolną białą suchocieralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów 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, Pos bistro),
- 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, 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, konferencyjne w różnych kształtach, stoły bankietowe cateringowe, krzesła o wymiarach siedziska w cm około: szerokość 40 cm, długość 40-42 cm i wysokość 40 cm w liczbie odpowiedniej do liczby stołów,
- 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 wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe,
- stanowiska obsługi gości 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 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,
- 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 pracowni technologii gastronomicznej brak było sorbetiery, na wyposażeniu pracowni usług gastronomicznych brak było pomocnika kelnerskiego serwisowego na kótkach, a w pracowni obsługi gości brak było wózka kelnerskiego do flambirowania z kuchenką jednopalnikową.

Dyrektor szkoły poinformowała¹¹, że szkoła zapewnia dostęp u pracodawcy do ww. brakującego wyposażenia.

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 korzysta z własnego opracowania na potrzeby układania dawek pokarmowych),

¹¹ Pismo z 25.04.2025 r.

– 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 (pług zagonowy i obracalny, brona zębowa, 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: New Holland T5.90, John Deere 5075E, przyczepy: Pronar T663/2, Metal-Fach T730A), – poligon do nauki pracy maszynami rolniczymi.
Szkoła zapewnia dostęp do gospodarstw rolnych wyposażonych w: – budynki inwentarskie z żywymi zwierzętami (szkoła posiada konie, ponadto szkoła zapewnia dostęp do innych zwierząt gospodarskich (bydło, trzoda chlewna) u pracodawców), – płytę obornikową, kompostownik, zbiornik na gnojówkę i gnojownicę, – 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 podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, z pakietem programów biurowych, oprogramowaniem 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, 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:

- opakowania produktów spożywczych,
- urządzenie umożliwiające odtwarzanie filmów dydaktycznych obrazujących procesy technologiczne wyrobów spożywczych,
- 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 na wyposażeniu warsztatów szkolnych, a w pracowni przetwórstwa spożywczego brakowało modeli maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym oraz zestawów laboratoryjnych do badania cech wyrobów spożywczych. Dyrektor wyjaśniła¹², że szkoła zapewnia uczniom dostęp do modeli maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym, zestawów laboratoryjnych do badania cech wyrobów spożywczych, siewnika punktowego, u pracodawców.

2.2.3 Zestawienie wyposażenia bazy dydaktycznej do kształcenia w zawodzie technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki:

ZAWÓD 311515

Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki

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

KWALIFIKACJA ROL.08. Eksploatacja systemów mechatronicznych w rolnictwie

WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE W ZESPOLE

Pracownia podstaw techniki rolniczej wyposażona była w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny, pakiet programów biurowych,
- stanowiska komputerowe dla uczniów podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- urządzenia wielofunkcyjne, programy komputerowego wspomagania projektowania,
- programy komputerowego wspomagania projektowania takie jak: Procad,

¹² Pismo z 25.04.2025 r.

- stanowisko rysunkowe 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 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, 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 była w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do internetu,
- urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny, pakiet 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 (szkoła korzysta z oprogramowania 365 FarmNet oraz Yara Atfarm).

Pracownia pojazdów silnikowych wyposażona była 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 (szkoła korzysta z oprogramowania 365 FarmNet oraz Yara Atfarm).

Warsztaty szkolne wyposażone były w:

- stanowiska pracy dla 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, tokarkę, frezarkę, 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 (Ursus C-360, Ursus C-330, Case III MXU 135 PRO, New Holland T5.90, John Deere 5075E. Szkoła posiada bardzo dobrze wyposażony park maszynowy zawierający ciągniki rolnicze różnej mocy, kombajn zbożowy Deutz-Fahr, kombajn ziemniaczany Anna, rozrzutniki obornika, rozsiewacze nawozów, przyczepy, pługi zagonowe, pług obracalny, agregaty uprawowe, brony różnego rodzaju, opryskiwacze. Jest to sprzęt odpowiedni do zapewnienia właściwego kształcenia zawodowego),
- pojazdy do nauki jazdy;
 Ciągnik rolniczy New Holland T5.90, John Deere 5075E,
 Przyczepa Pronar T663/2, Metal-Fach T730A,
 Samochód osobowy: Suzuki Swift, Toyota Yaris,
- poligon do nauki pracy maszynami rolniczymi.

Pracownia agrotechniki wyposażona była w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, z biurowym urządzeniem wielofunkcyjnym, projektorem multimedialnym,
- stanowiska komputerowe dla uczniów podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem umożliwiającym symulację pracy układów elektrycznych, elektronicznych i agrotechnicznych, wyposażonych w oprogramowanie diagnostyczne i oprogramowanie do analizy map pól. (Szkoła korzysta z KTS firmy Bosch z oprogramowaniem ESI(tronic) oraz Navigator TXT firmy TEXA z oprogramowaniem IDC.5),
- panele sterujące pojazdów, maszyn i urządzeń, układy mechatroniczne stosowane w maszynach i urządzeniach rolniczych do symulowania i diagnozowania usterek,

- przenośne źródła zasilania 12/24V, zasilacze stabilizowane napięcia stałego, autotransformatory,
- przyrządy pomiarowe analogowe i cyfrowe, elementy obwodów elektrycznych i elektronicznych, przewody i kable elektryczne,
- trenażery z układami elektrycznymi i elektronicznymi przystosowane do pomiarów parametrów, przekaźniki i styczniki, łączniki, wskaźniki parametrów, sygnalizatory, silniki elektryczne małej mocy,
- panele sterujące pojazdów, maszyn i urządzeń, układy mechatroniczne stosowane w maszynach i urządzeniach rolniczych do symulowania i diagnozowania usterek,
- środki ochrony indywidualnej.

W trakcie oględzin szkolnej bazy dydaktycznej dla zawodu technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki stwierdzono brak ploterów w pracowni podstaw techniki rolniczej. Natomiast w pracowni agrotechniki stwierdzono brak:

- stanowiska pomiarowego zasilanego napięciem 230/400V prądu przemiennego zabezpieczonego ochroną przeciwporażeniową wyposażonego w wyłączniki awaryjne i wyłącznik awaryjny centralny,
- elementów obwodów elektrycznych i elektronicznych,
- stacji bazowej systemu nawigacji, elementów systemów nawigacji satelitarnej i telematyki.

Dyrektor poinformowała¹³, że szkoła zapewnia dostęp do ww. brakującego wyposażenia u wskazanych pracodawców.

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

IV. Zalecenia pokontrolne

Biorąc pod uwagę ustalenia i oceny przedstawione w *Wystąpieniu pokontrolnym* zalecam Pani Dyrektor:

- 1) Uzupełnienie brakującego wyposażenia szkolnej bazy dydaktycznej w zakresie realizacji kształcenia zawodowego w zawodach, w których prowadzone jest kształcenie w Zespole, tj. technik żywienia i usług gastronomicznych, technik agrobiznesu, technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki;
- 2) Kontynuację działań mających na celu zapewnienie (w tym u pracodawców) wyposażenia pozwalającego na osiągnięcie efektów kształcenia określonych w podstawie programowej oraz umożliwiającego przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych;

¹³ Pismo z 25.04.2025 r.

3) Kontynuację zapewnienia dostępu do żywych zwierząt gospodarskich i domowych w pomieszczeniach z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodach, w których prowadzone jest kształcenie.

Proszę Panią Dyrektor 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 up. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Marek Cieśliński

Dyrektor Generalny

\$departament / biuro

/podpisano elektronicznie/