Uchwała Nr 376/2020
Zarządu Powiatu Mławskiego
z dnia 11.03.2020 r.

w sprawie przyjęcia diagnozy zapotrzebowania dla Technikum nr 2 im. Antoniny Mrozowskiej w Zespole Szkół nr 2 w Mławie na wsparcie w ramach konkursu zamkniętego nr RPMA.10.03.01-IP.01-14-090/20 w ramach RPO WM na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa X Edukacja dla rozwoju regionu, Działanie 10.3 Doskonalenie zawodowe, Poddziałanie 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów.

Na podstawie art. 32 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie powiatowym (Dz. U. 2019 poz. 511 ze zm.) oraz art. 10 ust. 1 w związku z art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148 ze zm.), Zarząd Powiatu Mławskiego uchwala co następuje:

§ 1

Przyjmuje się diagnozę zapotrzebowania dla szkoły wymienionej z § 2 na wsparcie w ramach konkursu zamkniętego nr RPMA.10.03.01-IP.01-14-090/20 w ramach RPO WM na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa X Edukacja dla rozwoju regionu, Działanie 10.3 Doskonalenie zawodowe, Poddziałanie 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów, w brzmieniu stanowiącym załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2

Szkoła objęta diagnozą:

Technikum nr 2 im. Antoniny Mrozowskiej w Zespole Szkół nr 2 w Mławie, ul. Zuzanny Morawskiej 29B, 06-500 Mława.

§ 3

Wykonanie uchwały powierza się Dyrektorowi Wydziału Edukacji i Zdrowia.

§ 4

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Zarząd Powiatu Mławskiego

1. Jerzy Rakowski .....
2. Zbigniew Markiewicz.....
3. Jolanta Karpińska .....
4. Witold Okumski.....
5. Krystyna Zając.....

Załącznik do Uchwały Nr 376../2020

Zarządu Powiatu Mławskiego z dnia ....12.03...2020 r.

DIAGNOZA ZAPOTRZEBOWANIA NA WSPARCIE Z EFS W RAMACH OSI 10 EDUKACJA DLA ROZWOJU RPO WM DLA TECHNIKUM NR 2 im. Antoniny Mrozowskiej w ZESPOLE SZKÓŁ NR 2 w MŁAWIE

Autorzy:

Jowita Fijałowska

Anna Cieślińska

Aneta Zawadzka

Mława, luty 2020 r

Spis treści

1. Wprowadzenie 3
2. Opis obszaru problemowego 4
3. Wyniki diagnozy potrzeb 8
   3.1. Liczba uczniów w szkole 8
   3.2. Analiza wyników egzaminów maturalnych oraz egzaminów z kwalifikacji w zawodzie 9
   3.3. Profil ucznia klasy I rozpoczynającego naukę w technikum 15
   3.4. Analiza zajęć dodatkowych w roku szkolnym 2019/2020 16
   3.5. Analiza potrzeb uczniów w zakresie zajęć pozalekcyjnych oraz staży zawodowych 18
   3.6. Analiza zapotrzebowania na doskonalenie zawodowe kadry dydaktycznej ...24
   3.7. Baza szkoły 25
   3.8. Zapotrzebowanie szkoły na wyposażenie z podziałem na poszczególne pracownie 26

4. Wnioski i rekomendacje rozwojowe 29

Załącznik 1 - Inwentaryzacja sprzętu Zespołu Szkół nr 2 w Mławie – z zaznaczeniem sprzętu zakupionego z funduszy unijnych.

1. Wprowadzenie

Diagnoza zapotrzebowania na wsparcie z EFS w ramach osi 10 edukacja dla rozwoju RPO WM dla Technikum nr 2 im. Antoniny Mrozowskiej w Zespole Szkół nr 2 w Mławie jest najważniejszym dokumentem, z którego wnioski są podstawą do opracowania działań zakładanych w projektach o dofinansowanie w nowej perspektywie finansowej w najbliższych latach. Diagnoza została opracowana w oparciu o badanie ankietowe przeprowadzone z dyrekcją Technikum nr 2 im. Antoniny Mrozowskiej w Zespole Szkół nr 2 w Mławie, kadrą pedagogiczną oraz uczniami tej placówki. Wyniki diagnozy potrzeb obejmują analizy oraz zestawienie jakościowe i ilościowe przeprowadzonego badania.

W ramach diagnozy zapotrzebowania zdefiniowano grupę docelową objętą planowanym wsparciem. Przedstawiono aktualne problemy oraz sytuację grupy docelowej, które dzięki wsparciu EFS w ramach osi 10 edukacja dla rozwoju ROP WM będzie można rozwiązać. Diagnoza obejmuje cele, zakres oraz zapotrzebowanie na różne formy aktywności i rozwoju w sferze kształcenia i edukacji uczniów oraz kadry dydaktycznej. Warunkiem do sukcesu dla planowanych działań jest opis zrealizowanych zajęć dodatkowych i programów finansowanych ze środków unijnych w latach ubiegłych.

Ważnym elementem tej diagnozy jest przeprowadzona inwentaryzacja posiadanej bazy dydaktycznej, z uwzględnieniem wyposażenia pracowni do nauki przedmiotów zawodowych oraz wyposażenia w sprzęt komputerowy. Uzupełnieniem tej części diagnozy jest analiza potrzeb tej szkoły w zakresie nowoczesnych pomocy dydaktycznych, sprzętu oraz programów wspomagających rozwój i naukę ucznia.

Ostatni rozdział diagnozy został opracowany w postaci wniosków i rekomendacji, obejmujących zdefiniowane na podstawie wyników badań potrzeby wsparcia oraz wnioski dotyczące sposobu i zakresu wsparcia, służące rozwiązaniu problemów grupy docelowej.

2. Opis obszaru problemowego

Zespół Szkół nr 2 w Mławie, w skład którego wchodzi Technikum nr 2 im. Antoniny Mrozowskiej w Mławie, znajduje się na terenie gminy miejskiej, powiatu mławskiego, województwa mazowieckiego. Gospodarka powiatu – nie licząc oczywiście samej Mławy - w przeważającej większości ma charakter rolniczo-przemysłowy, co jest naturalnym odzwierciedleniem warunków przyrodniczych i tradycji tego terenu. Typową aktywnością gospodarczą na terenach wiejskich jest działalność rolniczo-hodowlana. Na uwagę zasługuje dynamiczny rozwój hodowli drobiu.

Duże znaczenie w aspekcie rozwoju rolnictwa należy również przypisać małym i średnim firmom z branży przetwórstwa spożywczego. Na terenach wiejskich powiatu, pomimo stale rozwijającego się sektora małych i średnich przedsiębiorstw, głównymi pracodawcami nadal pozostają jednostki szeroko rozumianej sfery publicznej takie jak urzędy, szkoły, jednostki organizacyjne samorządów, ośrodki gminne. Wśród branż reprezentowanych przez podmioty prywatne dominuje działalność handlowa, usługi budowlane, transportowe oraz mechaniczne. Największe firmy jak i największa ilość przedsiębiorców zarejestrowana jest w Gminie Mława.

Osobnego potraktowania wymaga miasto Mława, choć i tu dominują podmioty handlowe i usługowe nastawione w głównej mierze na obsługę lokalnego rynku. W sferze produkcyjnej przoduje branża elektroniczna, obuwnicza, budowlana oraz przetwórstwa spożywczego i produkcja opakowań. Mława posiada silne tradycje rzemieślnicze.

Aktualne dane wskazują na znaczący spadek stopy bezrobocia, która w czerwcu 2018 roku w powiecie mławskim wyniosła 6,5%. W tym samym okresie stopa bezrobocia w województwie mazowieckim wyniosła 5,1%, w zaś w Polsce 5,9% (Bank Danych Lokalnych GUS).

Taka sytuacja na rynku lokalnym nakłada na szkołę dodatkowe obowiązki, jakimi jest przygotowanie uczniów do startu w życie zawodowe, jako konkurencyjnych na lokalnym oraz ogólnopolskim rynku pracy.

Szkoła posiada doświadczenie w realizacji projektów z udziałem środków unijnych. Dotychczas zrealizowano we współpracy z Agencją Rozwoju Mazowsza S. A. projekt w ramach Priorytetu IX Działania 9.2 projekt pod tytułem **„Zwiększenie potencjału szkół zawodowych na Mazowszu"**. Liczba grupy docelowej z Zespołu Szkół nr 2 – 76 uczniów. Wartość dofinansowania to ogółem kwota 24 164 224,08 zł, w tym dla powiatu mławskiego

737 309,00 zł. Projekt realizowano w okresie od 01.04.2013 roku do 31.12.2015 roku. **„Zintegrowany rozwój szkolnictwa zawodowego"** przy udziale Agencji Rozwoju Mazowsza S.A. - okres realizacji: 01.09.2017 r. – 31.12.2023 r. – grupa docelowa 200 uczniów.

Erasmus + okres realizacji 31.05.2019 r. do 31.05.2020 r. – grupa docelowa 50 uczniów.

Grupą docelową objętą wsparciem w ramach planowanych przyszłych działań projektowych są:

1. Uczniowie klas I technik żywienia i usług gastronomicznych (I tżiug P i I tżiug G)
2. Uczniowie klas I technik hotelarstwa (I th G)
3. Uczniowie klasy I technik hotelarstwa/ technik usług kelnerskich (I th/kel P)
4. Uczniowie klasy I technik logistyk (1 t logA P, 1 t logB P, 1 t log G).
5. Nauczyciele Zespołu Szkół nr 2 w Mławie.

Wsparcie w ramach projektu powinno pomóc w rozwiązaniu problemów oraz realizacji zadań i priorytetów określonych w szczególności w Programie Rozwoju Pracy Szkoły w kolejnych latach.

- Stosowaniu nowoczesnych metod nauczania – zapewnienie możliwości doskonalenia zawodowego nauczycieli.
- Systematycznemu informowaniu nauczycieli o zmianach prawa oświatowego, zapewnieniu odpowiednich materiałów szkoleniowych.
- Udostępnianiu nauczycielom i uczniom nowoczesnych środków medialnych w celu wykorzystania ich zarówno podczas zajęć, jak i po zajęciach (samokształcenie).
- Opracowywaniu i wdrażaniu programów autorskich oraz innowacji pedagogicznych.
- Analizie i weryfikacji programów nauczania.
- Zacieśnieniu współpracy z pracodawcami, współrealizatorami praktycznej nauki zawodu.
- Wprowadzaniu nowoczesnych metod kształcenia zawodowego oraz nowoczesnych technik i technologii obejmujących także staże bądź praktyki w przedsiębiorstwach (praktyki krajowe i zagraniczne dla uczniów i nauczycieli w ramach projektów unijnych).
- Analizie wyników, diagnozie egzaminów zewnętrznych oraz wykorzystywanie ich w planowaniu pracy dydaktycznej.

- Wspieraniu uczniów mających trudności w uczeniu się, aby osiągali sukcesy adekwatne do ich możliwości intelektualnych.
- Rozpoznawaniu możliwości uczniów i dostosowaniu wymagań do ich indywidualnych możliwości edukacyjnych.
- Wdrażaniu programów autorskich, innowacji pedagogicznych i innych działań motywujących uczniów do uczenia się.
- Wspieraniu inicjatyw nauczycieli prowadzących do podnoszenia, jakości pracy szkoły,
- Monitorowaniu i ewaluacji pracy własnej nauczycieli.
- Wzbogaceniu oferty zajęć pozalekcyjnych w zależności od potrzeb uczniów.
- Motywowaniu uczniów do udziału w zajęciach pozalekcyjnych w celu uzupełniania zaległości w nauce, rozwijania zainteresowań, uzdolnień, pasji.
- Rozwijaniu współpracy z zakładami pracy branży gastronomiczno-hotelarsko-turystyczno-logistycznej, celem zapewnienia efektywnego kształcenia umiejętności kluczowych uczniów/ słuchaczy w poszczególnych zawodach.
- Organizowaniu konkursów i pokazów umiejętności w zawodach we współpracy z przedstawicielami szkół wyższych, pracodawców.
- Uświadamianiu i przygotowywaniu uczniów i słuchaczy do potrzeby uczenia się przez całe życie.

Zakres diagnozy obejmuje:

a) analizę wyników osiąganych przez uczniów na egzaminie maturalnym oraz kwalifikacjach w danych zawodach;
b) analizę zapotrzebowania na zajęcia pozalekcyjne, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć gastronomiczno – hotelarsko – turystyczno - logistycznych rozwijających kompetencje kluczowe na rynku pracy;
c) analizę bazy wyposażenia szkoły, ze szczególnym uwzględnieniem sprzętu zakupionego ze środków UE we wcześniejszych perspektywach finansowych:

- inwentaryzacja ze wskazaniem na sprzęt komputerowy i sprzęt zakupiony ze środków UE we wcześniejszych perspektywach finansowych;

- zapotrzebowanie na sprzęt;

d) analizę zapotrzebowania na staż zawodowy, odbywający się w trakcie nauki w szkole;

e) analizę sytuacji społecznej uczniów,
f) analizę zapotrzebowania nauczycieli na doskonalenie zawodowe.

Celem ogólnym diagnozy jest określenie zapotrzebowania na wsparcie w ramach projektu, a w szczególności:

a) analiza wyników osiąganych przez uczniów na egzaminie maturalnym oraz kwalifikacjach w zawodzie;
b) analiza zapotrzebowania na zajęcia pozalekcyjne, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć gastronomiczno – hotelarsko – turystyczno - logistycznych, zajęć rozwijających kompetencje kluczowe na rynku pracy;
c) analiza bazy wyposażenia szkoły, ze szczególnym uwzględnieniem sprzętu zakupionego ze środków UE we wcześniejszych perspektywach finansowych:

- inwentaryzacja ze wskazaniem na sprzęt komputerowy i sprzęt zakupiony ze środków UE we wcześniejszych perspektywach finansowych

- zapotrzebowanie na sprzęt;

d) analiza zapotrzebowania na staż zawodowy, odbywający się w trakcie nauki w szkole;
e) analiza sytuacji społecznej uczniów,
f) analiza zapotrzebowania nauczycieli na doskonalenie zawodowe.

3. Wyniki diagnozy potrzeb

Diagnozą objęto uczniów klas I Technikum nr 2 im. Antoniny Mrozowskiej w Zespole Szkół nr 2 w Mławie uczęszczających do szkoły w roku szkolnym 2019/2020. Ankiety przeprowadzono także wśród nauczycieli pracujących w w/w technikum.

3.1. Liczba uczniów w szkole

Tabela 1* - *Liczba uczniów w szkole w podziale na płeć oraz miejsce zamieszkania

Typ szkoły		Dziewczęta	Chłopcy	Z terenów wiejskich	Razem
Technikum nr 2					
Klasy	I	111	64	99	175
Klasy	II	44	28	49	72
Klasy	III	42	22	42	64
Klasy	IV	33	16	34	49
		230	130	224	360

Tabela 2* – *Uczniowie ze specjalnymi potrzebami

Typ szkoły : Technikum i ZSZ nr 2	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
orzeczenia PPP	-	-	-
opinie PPP	18	11	29
indywidualny tok nauczania	-	-	-
niedostosowani lub zagrożeni niedostosowaniem społecznym	-	-	-
z rodzin dysfunkcyjnych o niskich dochodach	-	-	-
niepełnosprawni	-	-	-
Ze średnią ocen poniżej lub równą 3,0	-	-	59
Ze średnią ocen powyżej lub równą 5,0	-	-	3
szczególnie zdolni	3	-	3
uczestnicy olimpiad/konkursów	2	-	2
finaliści olimpiad/konkursów	-	-	-
dojeżdżający do szkoły	253		253

stypendia	9	-	9
korzystający z pomocy finansowej (zapomogi, inne)	-	-	-

3.2. Analiza wyników egzaminów maturalnych oraz egzaminów z kwalifikacji w zawodzie.

Wskaźnik 1: Wyniki egzaminów maturalnych w roku szkolnym 2018/2019 Zespól Szkół nr 2 w Mławie.

a) wyniki obliczone na podstawie danych egzaminacyjnych w roku szkolnym 2018/2019

b) liczba zdających, których wyniki uwzględniono w analizie: 64

I. Przedmioty humanistyczne:

Wskaźniki obliczone na podstawie danych egzaminacyjnych w roku szkolnym 2018/2019.

Liczba zdających, których wyniki uwzględniono w analizie: **64**

Tabela 3 - Wyniki egzaminów maturalnych w roku szkolnym 2018/2019.

Przedmiot	Liczba przystępujących	Zdało egzamin maturalny (liczba)	Zdało egzamin maturalny (%)	Poziom rozszerzony - przystąpiło	Zdało egzamin maturalny (liczba)	Zdało egzamin maturalny (%)
j. polski	**64**	**58**	**90,63**	**31**	**31**	**100**
historia	**-**	**-**	**-**	**7**	**7**	**100**
WOS	**-**	**-**	**-**	**2**	**2**	**100**

II. Przedmioty matematyczno – przyrodnicze

Wskaźniki obliczone na podstawie danych egzaminacyjnych w roku szkolnym 2018/2019.

Liczba zdających, których wyniki uwzględniono w analizie: **64**

Tabela 4 - Wyniki egzaminów maturalnych w roku szkolnym 2018/2019

Przedmiot	Liczba przystępujących	Zdało egzamin maturalny (liczba)	Zdało egzamin maturalny (%)	Poziom rozszerzony- przystąpiło	Zdało egzamin maturalny (liczba)	Zdało egzamin maturalny (%)
matematyka	**64**	**46**	**71,88**	**1**	**1**	**100**
biologia	-	-	-	-	-	-
chemia	-	-	-	-	-	-
fizyka	-	-	-	-	-	-
geografia	-	-	-	**9**	**9**	**100**
informatyka	-	-	-	-	-	-

Wskaźnik 2:

Wyniki egzaminów maturalnych, zawodowych i kwalifikacji w zawodach.

Tabela 5: Wyniki egzaminu maturalnego w sesji majowej 2018/2019

Lp.	Placówka	typ szkoły	Liczba osób przystępujących do matury	Zdało	Zdało %	poprawki	Liczba osób przystępujących do poprawek %
1.	**Zespół Szkół nr 2**	**Technikum**	64	30	**46,88**	25	39,06
Ogółem			64	30	**46,88**	25	39,06

c

Tabela 6: Wyniki matur po sesji majowej i sierpniowej – poprawkowej

Zdawalność wśród przystępujących po raz pierwszy w roku szkolny 2018/2019

Lp.	Placówka	typ szkoły	Liczba osób przystępujących do matury (tegoroczni)	zdało	%
1.	**Zespół Szkół nr 2**	**Technikum**	64	44	**68,75**
Ogółem			64	44	**68,75**

Tabela 7: Wyniki egzaminu maturalnego z podziałem na przedmioty i płeć – średnie wyniki w %.

Wyniki egzaminów maturalnych (średnie wyniki w %) – 2019r.			
Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
j.polski	**40,30**	**35,10**	**38,67**
j.polski rozszerzony	**53,57**	**59**	**53,91**
j.angielski	**48,37**	**62,80**	**52,95**
j.angielski rozszerzony	**26,29**	**26,20**	**26,25**
j.niemiecki	**54**	-	**54**
j.niemiecki rozszerzony	-	-	-
matematyka	**33,10**	**46,10**	**37,16**
matematyka rozszerz.	-	**44**	**44**
WOS	**22**	**8**	**15**
biologia	-	-	-
geografia	**21,75**	**26**	**24,11**
chemia	-	-	-
fizyka	-	**10**	**10**
informatyka	-	-	-
historia	**15,50**	**6,66**	**11,71**

Tabela 8: Wyniki potwierdzające kwalifikacje zawodowe - egzamin pisemny i praktyczny w roku szkolnym 2018/2019 (zdawalność w zawodzie).

lp.	placówka	typ szkoły	w zawodzie	liczba uczniów zgłoszonych do egzaminów zawodowych	przystąpiło	zdało	%
1	Zespół Szkół nr 2 w Mławie	Technikum	*technik hotelarstwa*	16	16	4	**25**
			kelner	10	10	8	**80**
			technik logistyk	38	38	32	**84,45**
			technik żywienia i usług gastronomicznych	16	16	16	**100**
			Ogółem technikum	**80**	**80**	**60**	**75**
2		**Branżowa Szkoła I stopnia**	Kucharz	**11**	**11**	**9**	**81,82**

Kwalifikacje zawodowe w roku szkolnym 2018/2019

Z dniem 1 września 2012 weszły w życie przepisy które wprowadziły szereg zmian w szkolnictwie zawodowym, w tym wprowadziły egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie.

Egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie jest formą oceny poziomu opanowania przez zdającego wiedzy i umiejętności z zakresu jednej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.

Egzamin zawodowy może być przeprowadzany w ciągu całego roku szkolnego w terminie ustalonym przez dyrektora komisji okręgowej w uzgodnieniu z dyrektorem Centralnej Komisji Egzaminacyjnej.

Tabela 9: Kwalifikacje zawodowe w roku szkolnym 2018/2019

lp.	placówka	typ szkoły	w zawodzie	symbol kwalifikacji	przystąpiło	zdało	%
1	**Zespół Szkół nr 2 w Mławie**	**Technikum**	***technik hotelarstwa***	TG.12	16	4	**25**
			kelner	TG.10	10	8	**80**
			technik żywienia i usług gastronomicznych	T.6	16	16	**100**
			technik logistyk	A.31	18	16	**88,89**
			technik logistyk	AU.22	20	16	**80**
	ogółem				**80**	**60**	**75**

3.3 Profil ucznia klasy I rozpoczynającego naukę w technikum.

Tabela 10: Wyniki testów kompetencji pierwszoklasistów tzw. testy „na wejście" w roku szkolnym 2019/2020 (średnie wyniki w %).

Przedmiot	Razem
JĘZYK POLSKI	78,57
MATEMATYKA	33,41
JĘZYK ANGIELSKI	58,50
BIOLOGIA	91,25
GEOGRAFIA	71,11
CHEMIA	85,53

W 2019 roku naukę w klasach pierwszych rozpoczęło **175 uczniów**, w tym 111 dziewczynek i 64 chłopców.

3.4 Analiza zajęć dodatkowych w roku - 2019/2020

***Wskaźnik 3:** Rodzaj i liczba zajęć dodatkowych w roku szkolnym 2019/2020.*

Rok szkolny 2019/2020

W szkole działają: Zespół Przedmiotów Ogólnokształcących, Zespół Przedmiotów Zawodowych, Zespół do spraw wychowawczych i pomocy psychologiczno- pedagogicznej, zespoły przedmiotowe nauczycieli, Samorząd Uczniowski. W ramach pracy komisji przedmiotowych w szkole zorganizowano wiele konkursów, olimpiad, uroczystości o różnym zasięgu oraz działań o charakterze charytatywnym. Działania szkoły skierowane były głównie na kształcenie umiejętności kluczowych, umiejętności praktycznych w nauczanym zawodzie, rozwój ucznia przygotowujący do dorosłego życia. Młodzież miała również możliwość rozwijania różnych zainteresowań plastycznych, zawodowych, sportowych oraz wyrównywania zaległości w nauce poprzez udział w zajęciach pozalekcyjnych:

- zajęcia z języka angielskiego,
- konsultacje z języka niemieckiego,
- konsultacje z języka rosyjskiego,
- zajęcia pozalekcyjne z piłki ręcznej chłopców,
- zajęcia pozalekcyjne z piłki koszykowej,
- zajęcia pozalekcyjne z piłki siatkowej,
- zajęcia pozalekcyjne z lekkiej atletyki,
- zajęcia pozalekcyjne z piłki nożnej dziewcząt,
- zajęcia pozalekcyjne przygotowujące do egzaminów zawodowych, zajęcia wyrównawcze,
- zajęcia przygotowujące do egzaminu maturalnego – matematyka, język angielski,
- Szkolna Galeria Dwójki promująca umiejętności artystyczne,
- Szkolny zespół muzyczny „Green"
- Zajęcia rewalidacyjne i korekcyjno – kompensacyjne.

Rok szkolny 2019/2020

Tabela 11: Zajęcia dodatkowe prowadzone przez nauczycieli

Lp.	Imię i nazwisko	L. godz. /tyg.	Rodzaj zajęć
1.	Dorota Dąbrowska	1	Matematyka – zajęcia przygotowujące do matury.
2.	Agata Młynarska	1	Zespół muzyczny „Green"
3.	Krzysztof Wiśniewski	1	Język angielski zawodowy – zajęcia przygotowujące do matury.
4.	Jowita Fijałkowska	1	Zajęcia przygotowujące do egzaminu zawodowego z kwalifikacji T.15
5.	Anna Szpara	1	Przygotowanie uczniów do egzaminu zawodowego z kwalifikacji A.32 część praktyczna Przygotowanie uczniów do egzaminu zawodowego z kwalifikacji AU.22
6.	Kinga Skowrońska	1	Przygotowanie uczniów do egzaminu zawodowego z kwalifikacji A.32 część praktyczna Przygotowanie uczniów do egzaminu zawodowego z kwalifikacji AU.22
7.	Maria Cichowska	1	Przygotowanie uczniów do egzaminu zawodowego z kwalifikacji A.32 część teoretyczna
8.	Katarzyna Kalinowska	1	Przygotowanie uczniów do egzaminu zawodowego z kwalifikacji A.32 część teoretyczna

3. 5 Analiza potrzeb uczniów w zakresie zajęć dodatkowych oraz staży zawodowych

I. Analiza ankiet przeprowadzonych wśród uczniów klas technikum w zawodzie

Technik Hotelarstwa i Technik Usług Kelnerskich w roku szkolnym 2019/2020.

a) ***Tabela 12: Zajęcia pozalekcyjne, w których uczniowie klas technikum w zawodzie technik hotelarstwa i technik usług kelnerskich chcieliby uczestniczyć:***

Nazwa zajęć	Klasa I Th G	Klasa I Th/kel P	Razem
j. polski			
j. angielski		14	14
j. niemiecki			
matematyka	5		5
fizyka			
chemia			
biologia			
historia			
geografia			
przedsiębiorczość			
informatyka			
przedmioty zawodowe		14	14
inne			

G- *technikum po gimnazjum,* ***P-*** *technikum po szkole podstawowej*

Analizując powyższą tabelę dotyczącą klas hotelarskich i kelnerskiej, wyraźnie widać, jakimi przedmiotami dodatkowymi są zainteresowani uczniowie tego kierunku są to: przedmioty zawodowe związane z ***działalnością recepcji*** *oraz* ***język angielski*** *i* ***matematykę.***

b) Staż zawodowy podczas nauki w szkole:

Chęć odbycia stażu zawodowego podczas nauki w szkole zadeklarowała następująca liczba uczniów klas I technikum w zawodzie technik hotelarstwa i technik usług kelnerskich:

Klasa I Th G – 5 uczniów

Klasa I Th/kel P – 14 uczniów

c) Główne oczekiwania względem stażu zawodowego dotyczą:

- kryterium dochodowego
- nabycia konkretnych umiejętności
- bezpośredniego kontaktu z zawodem
- odbycia udokumentowanego stażu pracy i doświadczenia zawodowego

d) Czynnik główny, jaki uczniowie wskazują jako ten, który mogłyby wpłynąć na rezygnację ze stażu to brak możliwości dojazdu.

e) <u>Kursy/szkolenia</u> z których uczeń chciałby skorzystać w ramach rozwoju zawodowego:

Klasa I Th G – 5 uczniów – Kurs Barmański

Klasa I Th/kel P – 14 uczniów - Kurs Barmański

f) Chęć odbycia <u>konsultacji z doradca zawodowym</u> wykazała następująca liczba uczniów:

Klasa I Th G – 5 uczniów

Klasa I Th/kel P – 14 uczniów

II. Analiza ankiet przeprowadzonych wśród uczniów klas technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w roku szkolnym 2019/2020.

a) ***Tabela 13 - Zajęcia pozalekcyjne, w których uczniowie klas technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych chcieliby uczestniczyć:***

Nazwa zajęć	Klasa I Tżiug P	Klasa I Tżiug G	Razem
j. polski			
j. angielski	10	15	**25**
j. niemiecki			
matematyka			
fizyka			
chemia			
biologia	2		**2**
historia			
geografia			
przedsiębiorczość			
informatyka	8		**8**
przedmioty zawodowe	20	15	**35**
inne			

G- *technikum po gimnazjum,* ***P-*** *technikum po szkole podstawowej*

Analizując powyższą tabelę dotyczącą klas technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, wyraźnie widać, jakimi przedmiotami dodatkowymi są zainteresowani uczniowie tego kierunku są to: przedmioty zawodowe związane z ***Planowaniem żywienia i produkcji gastronomicznej****. Zainteresowaniem cieszy się także* ***język angielski, informatyka i biologia.***

b) Staż zawodowy podczas nauki w szkole:

Chęć odbycia stażu zawodowego podczas nauki w szkole zadeklarowała następująca liczba uczniów klas I technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych:

Klasa I Tżiug P – 20 uczniów

Klasa I Tżiug G – 14 uczniów

c) Główne oczekiwania względem stażu zawodowego dotyczą:

- kryterium dochodowego
- nabycia konkretnych umiejętności
- bezpośredniego kontaktu z zawodem
- odbycia udokumentowanego stażu pracy i doświadczenia zawodowego

d) Czynnik główny, jaki uczniowie wskazują jako ten, który mogłyby wpłynąć na rezygnację ze stażu to brak możliwości dojazdu.

e) <u>Kursy/szkolenia</u> z których uczeń chciałby skorzystać w ramach rozwoju zawodowego:

Klasa I Tżiug P – 15 uczniów Kurs Barmański, 5 uczniów Kurs Barista

Klasa I Tżiug G – 10 uczniów Kurs Barmański, 5 uczniów Kurs Barista

f) Chęć odbycia <u>konsultacji z doradca zawodowym</u> wykazała następująca liczba uczniów:

Klasa I Tżiug P – 20 uczniów

Klasa I Tżiug G – 15 uczniów

III. Analiza ankiet przeprowadzonych wśród uczniów klasy technikum w zawodzie technik logistyk w roku szkolnym 2019/2020.

a) Tabela 14 -Zajęcia pozalekcyjne, w których uczniowie klasy technikum w zawodzie technik logistyk chcieliby uczestniczyć:

Nazwa zajęć	Klasa I log A P	Klasa I log B P	Klasa I log G	Razem
j. polski				
j. angielski	9			**9**
j. niemiecki				
matematyka	13			**13**
fizyka				
chemia				
biologia				
historia				
geografia				
przedsiębiorczość				
informatyka		19		**19**
przedmioty zawodowe	22	19		**41**
inne				

G- *technikum po gimnazjum,* ***P-*** *technikum po szkole podstawowej*

Analizując powyższą tabelę dotyczącą klas technik logistyk, wyraźnie widać, jakimi przedmiotami dodatkowymi są zainteresowani uczniowie tego kierunku są to: ***informatyka, matematyka i język angielski*** *oraz* ***przedmioty z zakresu kształcenia zawodowego.***

b) Staż zawodowy podczas nauki w szkole:

Chęć odbycia stażu zawodowego podczas nauki w szkole zadeklarowała następująca liczba uczniów klas I technikumw zawodzie technik logistyk:

Klasa I t log A P – 22 uczniów

Klasa I t log B P – 19 uczniów

Klasa I t log G – 25 uczniów

c) Główne oczekiwania względem stażu zawodowego dotyczą:

- kryterium dochodowego
- nabycia konkretnych umiejętności

- bezpośredniego kontaktu z zawodem
- odbycia udokumentowanego stażu pracy i doświadczenia zawodowego

d) Czynnik główny, jaki uczniowie wskazują jako ten, który mogłyby wpłynąć na rezygnację ze stażu to brak możliwości dojazdu.

e) <u>Kursy/szkolenia</u> z których uczeń chciałby skorzystać w ramach rozwoju zawodowego:

Klasa I t log A P – 14 uczniów- Kurs obsługi wózków widłowych, 8 uczniów - Szkolenie MS Excel w logistyce.

Klasa I t log B P – 9 uczniów- Kurs obsługi wózków widłowych, 10 uczniów - Szkolenie MS Excel w logistyce.

Klasa I t log G – 25 uczniów- Kurs obsługi wózków widłowych.

f) Chęć odbycia <u>konsultacji z doradca zawodowym</u> wykazała następująca liczba uczniów:

Klasa I t log A P – 22 uczniów

Klasa I t log B P – I9 uczniów

Klasa I t log G – 25 uczniów

Zaplanowane zajęcia specjalistyczne wynikają zarówno z potrzeb uczniów co przedstawia analiza przeprowadzonych ankiet, jak również z rekomendacji przedsiębiorców z którymi szkoła na co dzień współpracuje

3.6. Analiza zapotrzebowania na doskonalenie zawodowe kadry dydaktycznej.

Tabela 15: Plany dokształcania zawodowego wynikające z ankiet przeprowadzonych wśród nauczyciel:

Lp.	Imię i nazwisko	Planowane dokształcanie
1	Anna Cieślińska	Kurs barmański, Kurs dietetyki zaawansowanej Studia podyplomowe: Logistyka w szkole Studia podyplomowe: Zarządzanie oświatą
2	Jowita Fijałkowska	Kurs barmański, Kurs dietetyki zaawansowanej Studia podyplomowe: Logistyka w szkole Studia podyplomowe: Zarządzanie oświatą
	Izbela Ostaszewska	Kurs barmański
3	Aleksandra Michalak	Studia magisterskie z Psychologii.
8	Monika Bryks	Kurs barmański
9	Anna Kasprowicz	Kurs barmański
	Grażyna Tartas	Kurs barmański
10	Marta Łupicka- Hawryś	Kurs barmański
	Wioleta Arendt	Kurs barmański
12	Anna Szpara	Szkolenie zarządzanie transportem
13	Irena Grablewska	Kurs barmański
14	Aneta Zawadzka	Kurs barmański, Kurs dietetyki zaawansowanej Studia podyplomowe: Logistyka w szkole Studia podyplomowe: Geografia w szkole
15	Kinga Skowrońska	Szkolenie zarządzanie transportem
15	Elżbieta Szymańska	Oligofrenopedagogika i surdopedagogika

3.7. Baza szkoły

Zespół Szkół nr 2 w Mławie dysponuje następującym zapleczem technicznym:

- 20 sal dydaktycznych
- 2 pracownie komputerowe
- 2 pracownie językowe
- 5 pracowni kształcenia zawodowego – ***pracownie gastronomiczne***
- 2 pracownie kształcenia zawodowego – ***pracownie kelnerskie***
- 2 pracownie kształcenia zawodowego – ***pracownie hotelarskie***
- 1 biblioteka szkolna;
- 1 hala sportowa (wspólna dla Zespołu Szkół nr 2 i Zespołu Szkół nr 1 w Mławie)

Dodatkowo zauważyć należy, że parter szkoły jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych.

Załącznik 1:

Inwentaryzacja sprzętu Zespołu Szkół nr 2 w Mławie – z zaznaczeniem sprzętu zakupionego z funduszy unijnych.

3.8. Zapotrzebowanie szkoły na wyposażenie z podziałem na poszczególne pracownie.

Tabela 16: Zapotrzebowanie szkoły na wyposażenie

Lp.	Przedmiot / Pracownia	Nazwa pomocy	Liczba sztuk	Cena jednostkowa zł	Wartość całkowita zł
1	Pracowna hotelarska	komputer	16	3 000,00	48 000,00
2	Pracowna hotelarska	Stanowiska komputerowe	16	500,00	8 000,00
3	Pracowna hotelarska	Fotel biurowy	16	253,00	4 048,00
4	Pracowna hotelarska	Głośniki komputerowe	3	119,00	357,00
5	Pracowna hotelarska	Urządzenie wielofunkcyjne	1	1 049,00	1 049,00
6	Pracowna hotelarska	Projektor	3	1 789,00	5 367,00
7	Pracowna hotelarska	Uchwyt do projektora	3	240,00	720,00
8	Pracownia gastronomiczna	Mikser ręczny	5	159,99	799,95
9	Pracownia gastronomiczna	Kuchenki gazowe z piekarnikiem elektrycznym	10	1 299,00	990,00
10	Pracownia gastronomiczna	Lodówka	1	1 799,00	1 799,00
11	Pracownia gastronomiczna	Robot kuchenny	2	849,99	1 699,98
12	Pracownia gastronomiczna	Projektor multimedialny	2	1 789,00	3 578,00
13	Pracownia gastronomiczna	Głośniki komputerowe	2	119,00	238,00
14	Pracownia gastronomiczna	Uchwyt do projektora	2	240,00	480,00
15	Pracownia gastronomiczna/ hotelarska	Tablica biała szkolna	4	1 159,00	4 636,00
16	Pracownia gastronomiczna/ hotelarska	Wskaznik laserowy	5	149,99	749,95
17	Pracownia gastronomiczna	Ekspres do kawy ciśnieniowy	5	2 799,99	11 199,96
18	Pracownia gastronomiczna	Blender ręczny	3	159,99	479,97

19	Pracownia gastronomiczna	Robot ręczny	2	149,99	299,98
20	Pracownia gastronomiczna	Patelnia do naleśników	8	28,99	231,92
21	Pracownia gastronomiczna	Kuchenka mikrofalowa	2	429,00	858,00
22	Pracownia gastronomiczna	Czajnik elektryczny	4	169,99	679,96
23	Pracownia gastronomiczna	Kruszarka do lodu	1	230,00	230,00
24	Pracownia gastronomiczna	Kostkarka do lodu	1	599,00	599,00
25	Pracownia gastronomiczna	Patelne	10	159,00	1 590,00
26	Pracownia gastronomiczna	Laptop	2	3 000,00	6 000,00
27	Pracownia gastronomiczna	Maszynka do makaronu	1	290,00	290,00
28	Pracownia gastronomiczna	Noże kuchenne 20 cm	30	39,00	1 170,00
29	Pracownia gastronomiczna	Podgrzewacze do wody	2	300,00	600,00
30	Pracownia logistyczna	Monitor interaktywny	1	8 364,00	8 364,00
31	Pracownia logistyczna	Laptop	2	3 000,00	6 000,00
32	Pracownia logistyczna	Drukarka laserowa	2	1 049,00	2 098,00
33	Pracownia logistyczna	Tablica biała szkolna	1	1 159,00	1 159,00
34	Pracownia logistyczna	Zabawki- modele	1	266,00	266,00
35	Pracownia logistyczna	Zabawki- modele	2	368,00	736,00
36	Pracownia logistyczna	Zabawki- modele	1	286,00	286,00
37	Pracownia logistyczna	Zabawki- modele	1	286,00	286,00
38	Pracownia logistyczna	Zabawki- modele	1	286,00	286,00
39	Pracownia logistyczna	Wieszak do monitora	1	500,00	500,00
40	Pracownia logistyczna	Wskaźnik laserowy	1	149,99	149,99
41	Pracownia hotelarska	Microsoft Office - wersja edukacyjna	16	430,00	6 880,00
42	Pracownia kelnerska	Tablica biała szkolna	1	1 159,00	1 159,00

43	Pracownia kelnerska	Projektor	1	1 789,00	1 789,00
44	Pracownia kelnerska	Głośniki komputerowe	1	119,00	119,00
45	Pracownia kelnerska	Uchwyt do projektora	1	240,00	240,00
46	Pracownia kelnerska	Wskaznik laserowy	1	149,99	149,99
47	Pracownia kelnerska	Czajnik elektryczny	1	169,99	169,99
48	Pracownia kelnerska	Laptop	1	3 000,00	3 000,00
49	Pracownia logstyczna	Komputer PC (całość)	15	3300,00	49500,00
50	Pracownia logstyczna	Projektor	2	2000,00	4000,00
51	Pracownia logstyczna	Uchwyt do projektora	2	250,00	500,00
52	Pracownia logstyczna	Ekran do projektora	2	800,00	1600,00
53	Pracownia logstyczna	Tablica szkolna biała	1	1159,00	1159,00
54	Pracownia logstyczna	Głośniki komputrowe	2	119,00	238,00
55	Pracownia logstyczna	Drukarka laserowa wielofunkcyjna	2	1049,00	2098,00
56	Pracownia logstyczna	Wskaznik laserowy	2	149,99	299,98
57	Pracownia logstyczna	Laptop	17	3000,00	51000,00
58	Pracownia logstyczna	Słuchawki	30	100,00	3000,00
59	Pracownia logstyczna	Stanowiska komputerowe	30	500,00	15000,00
60	Pracownia logstyczna	Krzesło do stanowiska komputerowego	32	200,00	6400,00
61	Pracownia logstyczna	Tv (min. 60 cali)	2	4000,00	8000,00
62	Pracownia logstyczna	Uchwyt do telewizora	2	400,00	800,00

Należy dodać, że powyższa tabela zawiera w większości sprzęt komputerowy. Ze względu na szybki rozwój nowoczesnych technologii, dopuszcza się możliwość uzasadnionych modyfikacji w powyższym wykazie.

4. Wnioski i rekomendacje rozwojowe

Analiza materiału badawczego służy ustaleniu potrzeb rozwojowych Technikum nr 2 im. Antoniny Mrozowskiej w Zespole Szkół nr 2 w Mławie w zakresie zewnętrznego (dodatkowego) wsparcia.

Analiza wyników egzaminów maturalnych dla naszej szkoły za rok szkolny 2018/2019 przedstawia, że w części **humanistycznej** egzaminu maturalnego jesteśmy szkołą o bardzo dobrych wynikach zdawalności, należałoby jednak popracować nad średnimi wynikami z egzaminu, ponieważ są stosunkowo niskie. Analiza wyników w części **matematyczno – przyrodniczej** ukazuje, że jesteśmy szkołą o przeciętnej efektywności i niskich wynikach maturalnych.

Diagnoza wykazała, na jakie **zajęcia dodatkowe** ukierunkowane są potrzeby uczniów. Są wśród nich ***zajęcia przygotowujące do matury, zajęcia z przedmiotów zawodowych przygotowujące do egzaminów z kwalifikacji zawodowych oraz zajęcia w obszarze obejmującym kształcenie kompetencji kluczowych niezbędnych na rynku pracy. Zaplanowane zajęcia specjalistyczne wynikają zarówno z potrzeb uczniów co przedstawia analiza przeprowadzonych ankiet, jak również z rekomendacji przedsiębiorców, z którymi szkoła na codzień współpracuje.*** Oferta zajęć dodatkowych dostosowana do potrzeb uczniów pozwoli na wyrównanie ich szans edukacyjnych oraz zwiększy konkurencyjność tych osób na rynku pracy. Ważne dla uczniów są także ***zajęcia z doradztwa zawodowego***, dzięki którym uczniowie mają szanse na łatwiejsze odnalezienie własnego miejsca na ówczesnym rynku pracy. Motywują one do nauki i mogą zapobiec nieprzemyślanym decyzjom dotyczącym dalszej ścieżki edukacji i kariery, co ma znaczenie przy dzisiejszym dość wysokim bezrobociu wśród ludzi młodych.

Diagnoza wykazała także potrzeby uczniów dotyczące bezpośredniego kontaktu z zawodem, poprzez **odbywanie staży zawodowych** w różnych firmach. Chęć odbycia płatnego stażu zawodowego u pracodawcy, którego profil działalności jest związany z kierunkiem kształcenia zadeklarowało 119 uczniów, co stanowi 99,17 % uczniów Technikum nr 2 w Mławie.

Jednym z czynników mających wpływ, na jakość i efektywność pracy szkoły jest stały - **rozwój dydaktyczny kadry pedagogicznej** przez cały okres ich aktywności zawodowej. Istotnym elementem jest także otwartość nauczycieli na oczekiwania i potrzeby uczniów oraz nowe sposoby przekazywania wiedzy. Kadra pedagogiczna szkoły posiada wykształcenie wyższe kierunkowe, wielu nauczycieli ma kwalifikacje do nauczania dwóch, a nawet trzech przedmiotów. Ponadto szkoła stara się doskonalić zawodowo nauczycieli uwzględniając zmiany programowe w szkolnictwie. Mimo wysokich kwalifikacji nauczycieli wskazane zostały kierunki studiów podyplomowych oraz kursów czy szkoleń, planowanych w najbliższej przyszłości.

Niezbędne jest polepszenie bazy dydaktycznej i wyposażenia szkoły w sprzęt i urządzenia przydatne w zajęciach lekcyjnych i pozalekcyjnych. Nowoczesny sprzęt zdecydowanie podniesie atrakcyjność i jakość prowadzonych zajęć. Baza sprzętowa szkoły wymaga znacznego doposażenia, głównie w nowoczesny sprzęt multimedialny.

Zapotrzebowanie na wyposażenie szkoły służące uczniom i nauczycielom, realizujące potrzebę rozwoju w szkolnictwie zawodowym nowoczesnych i innowacyjnych technologii podnoszących jakość edukacji.

Szkoła posiada 2 sale komputerowe, w których znaczna część sprzętu wymaga wymiany na nowszy. Priorytetem jest wyposażenie co najmniej 3 pracowni komputerowych (w każdej z nich po 15 stanowisk komputerowych plus stanowisko dla prowadzącego zajęcia z komputerem przenośnym – komputery, meble, oprogramowanie, instalacja). Ponadto zaplanowano doposażenie każdej sali lekcyjnej i pracowni dydaktycznej w projektor, ekran, laptop i głośniki komputerowe.

Szczegółowa analiza - ***zaptrzebowania szkoły*** została przedstawiona w tabeli 16 (Zapotrzebowanie szkoły na wyposażenie). Uwzględnia ona inwentaryzację posiadanego przez szkołę wyposażenia oraz opinie interesariuszy szkoły: uczniów, nauczycieli, kadry zarządzającej, rodziców/opiekunów prawnych uczniów.

Szkoła współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Uczniowie odbywają miesięczne praktyki u pracodawców, których profil działalności jest zgodny z kierunkami kształcenia w Technikum nr 2 im. Antoniny Mrozowskiej w Mławie. Pracodawcy z lokalnego rynku którzy od kilku lat współpracujący ze szkołą, działają w następujących branżach:

- **Gastronomicznej**:
  - Restauracja „Ambrozja"
  - Restauracja „Na Mazowszu"
  - Restauracja „Inka"
  - Sala Weselna „Biała Dama"- Iłowo
  - Karczma Biesiadna – Dalnia
  - Bar „Krokiet" – Strzegowo
  - Bursa Szkolna
- **gastronomiczno – hotelarskiej**:
  - Hotel „Mława"
  - Hotel „Varia" – Działdowo
  - Hotel „Przedzamcze" – Działdowo
  - Hotel „Baron" – Ciechanów
  - Hotel „Astoria" – Modła
  - Hotel „Orlik" – Płońsk
  - Ośrodek Wypoczynkowy „Pod Lipami" – Lidzbark Welski
  - Zajazd „Sebory" – k. Przasnysza
- **logistycznej –**
  - Pantos Logistics Poland Sp. z o.o.
  - Santagro Mieczysław Zawistowski
  - PHU Transtom Zaborowski Tomasz
  - Usługi Transportowe Karol Kaczerski
  - Obwoźny Skup Makulatury Jankowski Krzysztof
  - Rem-Trans Kowalewski Robert

Sprzęt uwzględniony w niniejszej diagnozie został zarekomendowany m. in. przez wyżej wymienionych pracodawców.

Pieczęć nagłówkowa

ARKUSZ SPISU Z NATURY

(UNIWERSALNY) **STRONA NR 8 (ósma)**

rodzaj spisu: **z natury**

Imię i nazwisko osoby materialnie odpowiedzialnej **Aneta Zawadzka - dyrektor**

Nazwa i adres jednostki inwentaryzowanej **Zespół Szkół nr 2 w Mławie, ul. Z. Morawskiej 29 b, 06-500 Mława**

Skład komisji inwentaryzacyjnej (imię, nazwisko,
1
2
3

Inne osoby obecne przy spisie (imię, nazwisko, stanowisko)
1. Krzysztof Wiśniewski
2
3

pracownia kelnerska - sala nr 5

L.p.	pracownia kelnerska nr 5			Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa	Wartość razem	Uwagi
	Nr inw.	Nazwa i opis sprzętu (przedmiotu)	Cecha, symbol, numer, gatunek					* sprzęt zakupiony ze środków UE
1		komplet mebli		kpi	1	8335,00	8335,00	
2		kuchenka do flambirowania		szt.	5	594,57	2972,85	
3		gaz bezpieczny		szt.	5	29,47	147,48	
4		szafka pod zlew		szt.	1	147,60	147,60	
5		ekspres do kawy		szt.	1	2337,00	2337,00	*
6		szkło barowe		kpi	1	1230,00	1230,00	*
7		szkło specjalne po 12 szt.		kpi	1	1107,00	1107,00	*
8		komplet sztućców HENDI		kpi	2	984,00	1968,00	*
9		zestaw porcelanowy biały LUBIANA		kpi	1	1722,00	1722,00	*
10		bielizna stołowa		kpl	6	1353,00	8118,00	*
11		walizka barmańska SAWEX		szt.	1	984,00	984,00	*
12		wózek kelnerski GASTMED		szt.	2	369,00	738,00	*
13		naczynia porcelanowe LUBIANA		kpl	3	369,00	1107,00	*
14		naczynia szklane DAJAR		kpi	3	492,00	1476,00	*
15		kuchnia indukcyjna		szt.	2	295,20	590,40	
16		krzesło bankietowe		szt.	8	67,00	536,00	
17		stół bankietowy		szt.	1	310,00	310,00	
18								
19								
20								
21								
22								
23								
			RAZEM		44		33826,33	

Wycenił (Imię i nazwisko, podpis)

Podpisy: osoby materialnie odpowiedzialnej i czł

Sprawdził (Imię i nazwisko, podpis)