

**UCHWAŁA NR 6/30/2024**  
**ZARZĄDU POWIATU W KAMIENIU POMORSKIM**  
**z dnia 2 lipca 2024 r.**

**w sprawie przyjęcia „Diagnozy Sytuacji Problemowej Technikum i Szkoły Branżowej w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim” celem uzyskania wsparcia z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Funduszy Europejskich dla Pomorza Zachodniego 2021-2027, Priorytet 6 Fundusze Europejskie na rzecz aktywnego Pomorza Zachodniego, Działanie 06.10 Edukacja zawodowa (ZIT).**

Na podstawie art. 32 ust. 1 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 roku o samorządzie powiatowym (Dz. U. z 2024 r. poz. 107) w związku z Regulaminem Konkursu nr: FEPZ.06.10-IP.01-001/23, Priorytet 6 Fundusze Europejskie na rzecz aktywnego Pomorza Zachodniego, Działanie 06.10 Edukacja zawodowa (ZIT),

**Zarząd Powiatu w Kamieniu Pomorskim uchwala, co następuje:**

**§ 1.** Przyjmuje się oraz zatwierdza się „Diagnozę Sytuacji Problemowej Technikum i Szkoły Branżowej w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim” celem uzyskania wsparcia z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Funduszy Europejskich dla Pomorza Zachodniego 2021-2027, Priorytet 6 Fundusze Europejskie na rzecz aktywnego Pomorza Zachodniego, Działanie 06.10 Edukacja zawodowa (ZIT) w brzmieniu stanowiącym załącznik do niniejszej uchwały.

**§ 2.** Wykonanie uchwały powierza się Naczelnikowi Wydziału Edukacji, Kultury i Sportu.

**§ 3.** Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

**Przewodniczący Zarządu**

**Józef Malec**



**UZASADNIENIE**  
**DO UCHWAŁY NR 6/50 /2024**  
**ZARZĄDU POWIATU W KAMIENIU POMORSKIM**  
**z dnia 2 lipca 2024 r.**

**w sprawie przyjęcia „Diagnozy Sytuacji Problemowej Technikum i Szkoły Branżowej w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim” celem uzyskania wsparcia z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Funduszy Europejskich dla Pomorza Zachodniego 2021-2027, Priorytet 6 Fundusze Europejskie na rzecz aktywnego Pomorza Zachodniego, Działanie 06.10 Edukacja zawodowa (ZIT)**

Regulamin ogłoszonego konkursu nr: FEPZ.06.10-IP.01-001/23, Priorytet 6 Fundusze Europejskie na rzecz aktywnego Pomorza Zachodniego, Działanie 06.10 Edukacja zawodowa (ZIT) nakłada na organ prowadzący obowiązek przyjęcia diagnozy sytuacji problemowej przygotowanej przez szkołę, która jest niezbędna przy składaniu wniosku w ramach ogłoszonego konkursu.

Wobec powyższego zachodzi konieczność podjęcia w/w uchwały.

## DIAGNOZA SYTUACJI PROBLEMOWEJ

### Technikum i Szkoły Branżowej

#### w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim

Technikum i szkoła zawodowa wchodzi w skład Zespołu szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim. Organem prowadzącym jest Starostwo Powiatowe w Kamieniu Pomorskim. Szkoła istnieje od 1966 roku. Na dzień dzisiejszy dysponuje:

- 12 salami dydaktycznymi,
- 2 pracowniami technologicznymi,
- 1 pracownią hotelarską,
- warsztatem gastronomicznym wraz z salą konsumencką oraz bufetem,
- cukiernią,
- 5 pracowniami komputerowymi,
- biblioteką,
- salą gimnastyczną,
- gabinetami: pedagoga, Szkolnego Ośrodka Kariery, pielęgniarki szkolnej, psychologa.

W chwili obecnej w szkole zatrudnionych jest 53 nauczycieli, w tym 7 osób z kwalifikacjami praktycznej nauki zawodu.

Oferta edukacyjna ciągle jest dostosowywana do potrzeb lokalnego rynku pracy.

Technikum kształci młodzież w zawodach:

- Technik hotelarstwa
- Technik żywienia i usług gastronomicznych
- Technik ekonomista
- Technik ochrony środowiska
- Technik programista
- Technik informatyk

Szkoła branżowa :

- Kucharz
- Wielozawodowa

W technikum obecnie funkcjonuje pięć oddziałów kształcących w zawodzie technik hotelarstwa, pięć oddziałów w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, cztery oddziały technik ochrony środowiska, dwa oddziały technik ekonomista, trzy oddziały technik programista oraz cztery oddziały technik informatyk. W szkole branżowej są trzy oddziały kształcące w zawodzie kucharz i trzy oddziały wielozawodowe.

Do opracowania diagnozy przyjęto dane ze wszystkich oddziałów, pomijając klasy branżowe wielozawodowe.

Typ szkoły		Dziewczęta	Chłopcy	Z terenów wiejskich	Razem
<b>Technik żywienia</b>					
Klasa	I	16	9	18	25
Klasa	II	10	6	10	16
Klasa	III	5	3	5	8
Klasa	IV	6	4	5	10
Klasa	V	7	4	5	11
<b>Technik hotelarz</b>					
Klasa	I	25	3	20	28
Klasa	II	5	4	7	9
Klasa	III	7	2	6	9
Klasa	IV	9	2	9	11
Klasa	V	3	3	3	6
<b>Technik ekonomista</b>					
Klasa	I	7	6	5	13
Klasa	II	4	4	4	8
<b>Technik ochrony środowiska</b>					
Klasa	I	8	4	9	12
Klasa	II	6	3	6	9
Klasa	III	4	1	4	5
Klasa	V	4	4	4	8
<b>Technik programista</b>					
Klasa	I	1	26	21	27
Klasa	II	1	9	7	10
Klasa	IV	0	4	2	4
<b>Technik informatyk</b>					
Klasa	I	1	17	10	18
Klasa	II	0	14	6	14
Klasa	III	3	13	13	16
Klasa	IV	0	11	6	11
<b>Kucharz</b>					
Klasa	I	14	14	20	28
Klasa	II	9	10	13	19
Klasa	III	5	5	7	10
Podsumowanie		160	185	225-65%	345

	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
orzeczenia PPP	1	9	10
opinie PPP	40	43	83
indywidualny tok nauczania	-	-	-
niedostosowani lub zagrożeni niedostosowaniem społecznym	-	2	2

ze specyficznymi trudnościami w nauce	27	37	64
wykazujący niepowodzenia edukacyjne	2	9	10
z rodzin dysfunkcyjnych o niskich dochodach	15	18	33
wagarujący	38	11	49
niepełnosprawni	-	-	-
Ze średnią ocen poniżej lub równą 3,0	68	91	159
Ze średnią ocen powyżej lub równą 5,0	-	-	-
szczególnie zdolni	-	-	-
uczestnicy olimpiad/konkursów	-	1	1
finałiści olimpiad/konkursów	-	1	1
dojeżdżający do szkoły	103	122	225
stypendia	1	-	1
korzystający z pomocy finansowej (zapomogi, inne)	9	5	14
indywidualizowana ścieżka kształcenia z matematyki	1	1	2

Uczniowie kształcący się w ZSP pochodzą z terenu powiatów: kamieńskiego (w większości) oraz gryfickiego, goleniowskiego, stargardzkiego. Najczęściej pochodzą spoza Kamienia Pomorskiego, ze środowisk wiejskich – 65% .

### Wyniki egzaminów ósmoklasisty

**Rok szkolny 2022/2023**

#### **Klasy I technikum**

**(I TŻiUG, I TH, I TE, , I TI, I TP, I TOŚ)**

#### **Klasa I branzowa**

<b>Wyniki egzaminów ósmoklasisty (średnie wyniki w %)</b>				<b>Wyniki egzaminów ósmoklasisty (średnie wyniki w %)</b>			
Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
SP-JP	51	50	<b>51</b>	SP-JP	37	41	<b>39</b>
SP-M	33	58	<b>47</b>	SP-M	25	27	<b>26</b>
SP-JA	44	61	<b>53</b>	SP-JA	25	45	<b>36</b>
SP-JN	-	-	-	SP-JN	-	-	-

8

**Rok szkolny 2023/2024**

**Klasy I technikum**

**(I TŻiUG, I TH, I TE, I TU, I TP, I TOŚ)**

**Klasa I branżowa**

<b>Wyniki egzaminów ósmoklasisty (średnie wyniki w %)</b>				<b>Wyniki egzaminów ósmoklasisty (średnie wyniki w %)</b>			
Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem	Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
SP-JP	58	54	56	SP-JP	37	50	44
SP-M	31	39	35	SP-M	23	24	24
SP-JA	40	61	51	SP-JA	32	36	34
SP-JN	-	-	-	SP-JN	-	-	-

Niski zasób wiadomości i umiejętności z poprzedniego etapu edukacyjnego uczniów, przekłada się na dalszą naukę w naszej placówce.

W roku szkolnym 2023/2024 na 408 uczniów klas analizowanych w diagnozie, w I semestrze przypadło 512 ocen niedostatecznych, co stanowi 1,25 oceny na ucznia.

**Rodzaj szkoły: Technikum**

**Rok szkolny: 2023/2024 (źródło: klasyfikacja semestralna -dzienniki elektroniczne)**

	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
Liczba ocen niedostatecznych na zakończenie I semestru	209	263	472

**Rodzaj szkoły: Branżowa**

**Rok szkolny: 2023/2024 (źródło: klasyfikacja semestralna – dzienniki elektroniczne)**

	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
Liczba ocen niedostatecznych na zakończenie I semestru	19	21	40

**Rodzaj szkoły: Technikum i Branżowa**

**Rok szkolny: 2023/2024 (źródło: klasyfikacja semestralna – dzienniki elektroniczne)**

	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
Liczba ocen niedostatecznych na zakończenie I semestru	228	284	512

Niestety egzamin maturalny również wypada słabo. W roku 2022 jedynie 48% absolwentów technikum zdało maturę, w 2023 – 38%. Takie wyniki niestety automatycznie uniemożliwiają pozostałej grupie start na wyższe uczelnie.

### Wyniki egzaminów maturalnych

#### Rok szkolny 2021/2022

#### Rok szkolny 2022/2023

<u>Wyniki egzaminów maturalnych</u> <u>(średnie wyniki punktowe)</u>				<u>Wyniki egzaminów maturalnych</u> <u>(średnie wyniki punktowe)</u>			
Zdawalność ogółem: <b>48 %</b>				Zdawalność ogółem: <b>38 %</b>			
<b>Przedmiot</b>	<b>Dziewczęta</b>	<b>Chłopcy</b>	<b>Razem</b>	<b>Przedmiot</b>	<b>Dziewczęta</b>	<b>Chłopcy</b>	<b>Razem</b>
j. polski	41	37	<b>40</b>	j. polski	51	48	<b>50</b>
j. angielski	45	67	<b>48</b>	j. polski ustny	57	53	<b>56</b>
j. niemiecki	43	-	<b>43</b>	j. angielski	57	65	<b>60</b>
j. angielski rozszerzony	28	13	<b>24</b>	j. angielski ustny	42	46	<b>44</b>
matematyka	31	13	<b>29</b>	j. angielski rozszerzony	45	-	<b>45</b>
geografia	26	-	<b>26</b>	j. niemiecki	24	-	<b>24</b>
				j. niemiecki ustny	27	-	<b>27</b>
				matematyka	35	32	<b>34</b>
				biologia	-	17	<b>17</b>

Również wyniki ostatnich lat zdawalności egzaminów zawodowych pokazują, że jest jeszcze wiele do zrobienia w tym zakresie. W roku szkolnym 2023 / 2024 zdawalność wszystkich klas technikum wyniosła 65%. Rok wcześniej, w klasach technikum – 79%, natomiast w klasie kucharz – 80%.

Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe

Rok szkolny 2022/2023

Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe (średnie wyniki w %)			
Zdawalność ogółem – część teoretyczna:.....97.....% uczniów.			
Zdawalność ogółem – część praktyczna:.....82...% uczniów			
Zdawalność ogółem .....79.....% uczniów			
Zawód	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
<b>Technik Hotelarstwa – kwalifikacja HGT.06</b>	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)
Część teoretyczna	66	75	67
Część praktyczna	86	79	85
<b>Technik Żywienia i Usług gastronomicznych - kwalifikacja HGT.12</b>			
Część teoretyczna	71	69	70
Część praktyczna	80	87	84
<b>Technik Ochrony Środowiska - kwalifikacja CHM.05</b>			
Część teoretyczna 1	71	69	70
Część praktyczna	80	87	84

Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe (średnie wyniki w %)			
Zdawalność ogółem – część teoretyczna:.....80.....% uczniów.			
Zdawalność ogółem – część praktyczna:.....100...% uczniów			
Zdawalność ogółem .....80.....% uczniów			
Zawód	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
<b>Kucharz (branżowa) kwalifikacja HGT.02</b>	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)
Część teoretyczna	65	62	64
Część praktyczna	65	95	95



**Rok szkolny 2023/2024**

<b>Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe (średnie wyniki w %)</b>			
Zdawalność ogółem – część teoretyczna:..... <b>84</b> .....% uczniów.			
Zdawalność ogółem – część praktyczna:... <b>70</b> .....% uczniów			
<b>Zdawalność ogółem ....65.....% uczniów</b>			
Zawód	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
<b>Technik Informatyk – kwalifikacja INF.02</b>			
Część teoretyczna	-	<b>48</b>	<b>48</b>
Część praktyczna	-	<b>58</b>	<b>58</b>
<b>Technik Hotelarstwa – kwalifikacja HGT.06</b>			
Część teoretyczna	<b>71</b>	<b>82</b>	<b>76</b>
Część praktyczna	<b>87</b>	<b>91</b>	<b>89</b>
<b>Technik Żywienia i Usług gastronomicznych - kwalifikacja HGT.12</b>			
Część teoretyczna	<b>73</b>	<b>75</b>	<b>74</b>
Część praktyczna	<b>76</b>	<b>86</b>	<b>80</b>
<b>Technik Ochrony Środowiska – kwalifikacja CHM.05</b>			
Część teoretyczna	<b>70</b>	<b>74</b>	<b>72</b>
Część praktyczna	<b>82</b>	<b>82</b>	<b>82</b>

Przyczyną takiego stanu rzeczy jest często brak motywacji do nauki, spowodowany dużymi zaległościami, brak wypracowanej na wcześniejszych etapach edukacyjnych systematyczności w pracy nad sobą, ale jest też wiele przyczyn środowiskowych. Nasi uczniowie niejednokrotnie pochodzą z rodzin o niskim statusie społecznym i materialnym. Zdarza się, że rodzice uczniów w ogóle nie wykazują zainteresowania swoimi dziećmi i ich postępami w nauce. Priorytetem jest, aby dziecko otrzymało promocję do klasy

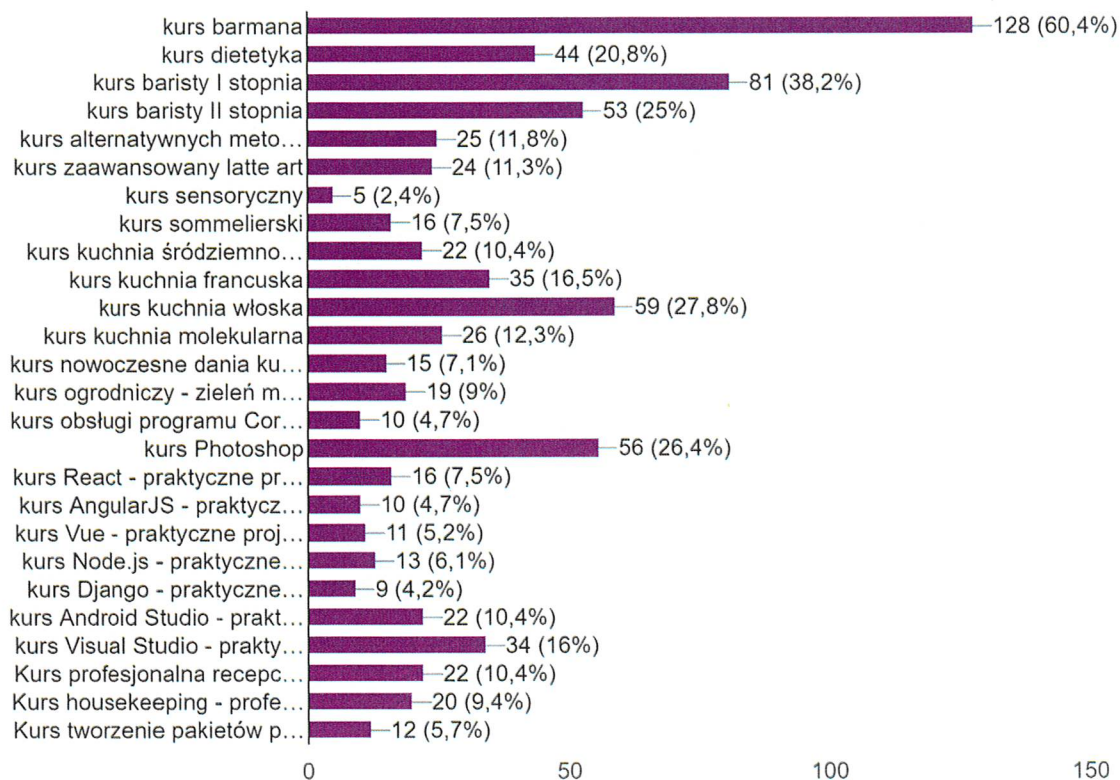
programowo wyższej, a już wyniki w nauce, osiągnięcia czy rozwijanie zainteresowań nie mają dla nich większego znaczenia.

Dlatego też, mając świadomość, że dla dużej części naszych uczniów szkoła jest często jedynym miejscem kulturotwórczym i wpływającym na motywację do rozwoju, staramy się wywiązać z tego zadania jak najlepiej. Ale niestety, nie zawsze mamy wystarczające środki, by zapewnić młodym ludziom to, czego od szkoły oczekują. Stąd realizacja projektu, który oprócz możliwości skorzystania z dodatkowych zajęć o charakterze wyrównawczym czy rozwijającym, umożliwi zapoznanie się obszarami, do których dostęp w małych środowiskach jest utrudniony lub – ze względów finansowych – wręcz niemożliwy.

Szkoła kształcąca w zawodach powinna posiadać pracownie do kształcenia zawodowego praktycznego i teoretycznego. Uczniowie zdobywający wiedzę w zawodzie kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych korzystają z warsztatów szkolnych i pracowni gastronomicznych, gdzie odbywają praktyczną naukę zawodu. Jednak część restauracyjna, cukiernia i szkolny bufet, swym wyposażeniem, często odbiegają od przyjętych standardów. Aby więc uatrakcyjnić zajęcia i przyciągnąć uczniów, chcielibyśmy doposażyć w/w sale.

W roku szkolnym 2019/2020 wzbogaciliśmy naszą ofertę edukacyjną i utworzyliśmy klasy: technik informatyk i technik programista. Ponieważ są to nowe kierunki, nie posiadamy jeszcze właściwego doposażenia, aby w pełni wykorzystać możliwości uczniów. Technologia informatyczna rozwija się w szybkim tempie. Chcąc odpowiednio przygotować naszych absolwentów musimy zapewnić im nowoczesny sprzęt i oprogramowanie do nauki.

Poza doposażeniem pracowni wskazane jest również zaproponowanie młodzieży dodatkowych zajęć teoretycznych i praktycznych oraz kursów wzbogacających ich wiedzę, jak i umiejętności w zawodzie, podnoszących ich „atrakcyjność” na rynku pracy i pozwalających osiągnąć wyższe wyniki na egzaminach zawodowych. W tym celu przeprowadzono ankietę na temat szkoleń pozwalających uczniom zdobyć różne kwalifikacje.



Największe zainteresowanie wśród głosujących zdobyły:

- kurs barmana – 60,4%
- kurs baristy I stopnia – 38,2%
- kurs kuchni włoskiej – 27,8%
- kurs Photoshop – 26,4%
- kurs baristy II stopnia – 25%
- kurs dietetyka – 20,8%
- kurs kuchni francuskiej – 16,5%

Zajęcia takie skierowane będą do uczniów klas technikum i zawodowych kucharskich, celem zwiększenia szans edukacyjnych i rozwojowych, zdobywania doświadczeń oraz podniesienia kwalifikacji zawodowych przyszłych absolwentów. Z przeprowadzonej ankiety z młodzieżą wynika, że zapotrzebowanie na formę kształcenia w postaci kursów jest bardzo duże. W związku z tym chcielibyśmy wyjść naprzeciw oczekiwaniom uczniów i zaplanować szkolenia:

- **Kurs barmana** – szkolenie będzie obejmować praktyczną naukę z zakresu umiejętności barmańskich I stopnia, które wyczerpująco przygotowuje do pracy za barem. Przeznaczony jest zarówno dla osób, które dopiero zaczynają swoją przygodę

ze sztuką barmańską, jak i dla tych, którzy już pracują i chcą podnieść swój profesjonalizm.

- **Kurs baristy I, II stopnia** – przeszkolenie będzie składać się z praktycznej nauki z zakresu umiejętności obsługi ekspresu ciśnieniowego, w tym: przygotowania espresso, spieniania mleka, przygotowania podstawowych kaw na bazie espresso, bieżącej konserwacji i czyszczenia sprzętu, ustawiania młynka, podstaw latte art.
- **Kurs kuchni włoskiej** – specjalizacja będzie składać się z praktycznej nauki przygotowania włoskiego makaronu i pizzy, technik przyrządzania włoskich deserów oraz tradycyjnych dań, jak również wiedzy na temat produktów potrzebnych do sporządzania potraw.
- **Kurs Photoshop** – szkolenie będzie składać się z praktycznej nauki retuszu fotografii, chętni uczniowie zdobędą wiedzę na temat interfejsu, podstawowych narzędzi i paneli programów do przeróbki zdjęć oraz dowiedzą się jak korzystać z warstw korekcyjnych, efektów, filtrów i trybów mieszania.
- **Kurs dietetyka** – zajęcia skierowane będą do uczniów chcących zdobyć wiedzę z dziedziny odżywiania, zakresu pracy trenera personalnego, rozwiązywania kluczowych problemów w treningu personalnym oraz analizy aktualnych trendów żywieniowych w kontekście rzeczywistej użyteczności w dążeniu do konkretnego celu.
- **Kurs kuchni francuskiej** – na warsztatach uczniowie dowiedzą się jak przygotować klasyczne dania z różnych regionów Francji, zdobędą wiedzę z zakresu technik przyrządzania tradycyjnych przystawek oraz deserów.
- **Kurs sommeliarski** – szkolenie, podczas którego praktykanci nabędą wiedzę na temat produkcji win i najważniejszych regionów winiarskich, sposobów podawania i doboru wina do potraw.
- **Kurs kelnerski** – ćwiczenia mające na celu podniesienie kwalifikacji zawodowych z zakresu kelnerstwa odbywać się będą przy zaaranżowanym stole konsumenckim, gdzie nastąpi pełna obsługa gości przez każdego z uczestników (w tym powitanie gości, przyjmowanie zamówień, serwowanie potraw i napojów, realizacja rachunku, pożegnanie gości).
- Pozostałe kursy objęte ankietą będą realizowane w ramach możliwości i ilości chętnych.

Ogromnym problemem, z którym borykają się nasi uczniowie jest matematyka. W dużej mierze powodem są braki z poprzednich etapów edukacyjnych oraz niewielka liczba

zajęć wynikająca z siatki godzin dla klas technikum. Generalnie jest to przedmiot, który od czasu, kiedy pojawił się na maturze jako obowiązkowy, sprawia najwięcej trudności. Dlatego też, chcielibyśmy wyjść naprzeciw oczekiwaniom młodzieży i zaproponować im dodatkowe zajęcia, które w zamierzeniu mają stanowić dopełnienie lekcji matematyki. Pozwoli to lepiej przygotować ich do maturalnego egzaminu zewnętrznego oraz pomóc przy egzaminach zawodowych, gdzie wiele zadań ściśle związanych jest z działaniami matematycznymi.

- zajęcia dodatkowe – Matematyka nie musi być trudna.

W dzisiejszych czasach, przy swobodnym przepływie ludności pomiędzy poszczególnymi państwami europejskimi, absolwent szkoły ponadpodstawowej powinien w stopniu zaawansowanym posługiwać się przynajmniej jednym językiem obcym. Szczególnie ważna jest ta umiejętność dla absolwentów techników i klas zawodowych o profilach gastronomicznych i hotelarskich, gdyż w swej przyszłej pracy będą mieli możliwość bezpośredniego obcowania z zagranicznymi gośćmi. By zwiększyć ich szanse na rynku pracy i wspomóc proces edukacji językowej (egzamin maturalny) chcielibyśmy zaproponować im dodatkowe zajęcia z języka angielskiego i niemieckiego.

- zajęcia dodatkowe z języka angielskiego - ENGLISH IS EASY
- zajęcia dodatkowe z języka niemieckiego - DEUTSCH IST EINFACH

Od wielu lat, na terenie naszej szkoły działa Szkolny Ośrodek Kariery, który oferuje pomoc w zakresie doradztwa zawodowego. Swoim działaniem wspiera młodzież nie tylko naszą, ale również innych szkół z terenu gminy i powiatu. Z wywiadów z uczniami wynika, że takie spotkania pozwalają im na lepsze planowanie swojej przyszłości i uważają je za bardzo wartościowe. Dodatkowe finanse pozwoliłyby nam wzbogacić warsztat pracy doradcy zawodowego o nowoczesne programy multimedialne i pozwoliłyby na przeprowadzenie indywidualnych spotkań z młodzieżą.

Podsumowując, realizacja projektu finansowanego ze środków UE pozwoliłaby wyposażać bazę dydaktyczną szkoły, co niewątpliwie podniosłoby atrakcyjność naszej oferty edukacyjnej i przyciągnęło do szkoły nowych uczniów. Kolejną istotną korzyścią byłoby wyposażenie naszych obecnych uczniów w kompetencje gwarantujące im lepszy start w dorosłe życie. Szkolnictwo zawodowe wraca do łask. Jest tym obszarem, w który warto inwestować.

Diagnoza została opracowana przez Jacka Jarekę w związku z planowanym złożeniem wniosku o wsparcie EFS.

**DYREKTOR**  
**Zespołu Szkół Ponadpodstawowych**  
**w Kamieniu Pomorskim**  
*golusda*  
**mgr Jacek Golusda**