

PLAN ROZWOJU ZESPOŁU SZKÓŁ USŁUGOWYCH I SPOŻYWCZYCH W JAŚLE NA LATA 2015 – 2020

Charakterystyka szkoły

W skład Zespołu Szkół Usługowych i Spożywczych w Jaśle wchodzi 3 typy szkół: Technikum, Zasadnicza Szkoła Zawodowa, Zasadnicza Szkoła Zawodowa Specjalna, a także przy szkole działa Bursa Międzyszkolna oraz Ośrodek Doksztalcania Zawodowego.

Szkoła kształci w zawodach:

-Technik technologii żywności

-Technik usług fryzjerskich

-Technik przemysłu mody

-Fryzjer

-Cukiernik

-Wielozawodowa (elektromechanik pojazdów samochodowych, mechanik pojazdów samochodowych, kucharz , mechanik monter maszyn i urządzeń, wędliniarz, fotograf, krawiec, sprzedawca, lakiernik, blacharz samochodowy, stolarz, elektryk ...).

Misja Szkoły

1. We wszystkich działaniach kierujemy się wyznawanymi wartościami oraz poszanowaniem praw i godności człowieka, zgodnie z Konwencją o Prawach Dziecka oraz Konwencją o Ochronie Praw Człowieka i Podstawowych Wolności.
2. Wychowujemy uczniów w duchu uniwersalnych wartości moralnych, tolerancji, humanistycznych wartości, patriotyzmu, solidarności, demokracji, wolności i sprawiedliwości społecznej.
3. Kultuwujemy tradycje oraz ceremoniał szkolny, a wszystkie działania pedagogiczne i opiekuńczo – wychowawcze orientujemy na dobro podopiecznych (tworząc warunki

intelektualnego, emocjonalnego, społecznego, estetycznego i fizycznego rozwoju uczniów), a także ich dalszy los.

4. Pracujemy z młodzieżą w oparciu o nowoczesne programy kształcenia ogólnego i zawodowego stosujemy efektywne technologie nauczania, a także kształcenia.
5. Przygotowujemy młodzież do świadomego i racjonalnego funkcjonowania w świecie ludzi dorosłych oraz do pełnienia ważnych ról społecznych.
6. Ściśle współdziałamy z rodzicami (którzy są najlepszymi sojusznikami nauczycieli, zwłaszcza wychowawców) oraz innymi partnerami zewnętrznymi wspierającymi szkołę w jej rozwoju.
7. Ustawicznie diagnozujemy potrzeby i oczekiwania środowiska lokalnego oraz wszystkich, bezpośrednich „klientów” Szkoły.
8. Okresowo przeprowadzamy wewnętrzne badanie, diagnozowanie i ocenianie jakości pracy Szkoły, a wyniki ewaluacji skutków działań statutowych i pozastatutowych wykorzystujemy do stałego doskonalenia działalności Szkoły we wszystkich obszarach jej funkcjonowania.

Szkoła pełni bardzo ważne zadanie, ponieważ kształci specjalistów z wielu dziedzin, a zapotrzebowanie na wykwalifikowanych fachowców z różnych dziedzin wzrasta i będzie nadal się powiększać.

Koncepcja rozwoju zespołu szkół - zadania

Realizacja podstawy programowej i osiągnięcie standardów wymagań.

Zadania

- 1) Dostosowanie szkolnego zestawu programów nauczania do możliwości i potrzeb uczniów oraz bazy, a także wyposażenia szkoły.
- 2) Monitorowanie realizacji podstawy programowej i programów nauczania.
- 3) Opracowanie i wdrożenie programów autorskich.

Osiągnięcie przez uczniów sukcesu edukacyjnego

Zadania

- 1) Podnoszenie efektywności nauczania wszystkich przedmiotów.
- 2) Wypracowanie form przygotowania uczniów do egzaminu maturalnego i zawodowego.
- 3) Praca z uczniem zdolnym.
- 4) Rozbudzanie aktywności uczniów w celu osiągnięcia jak najlepszych wyników w nauce.
- 5) Rozwijanie zainteresowań i umiejętności uczenia się, zamiłowania do poszukiwania, zgłębiania, dociekania prawdy i fascynacji pięknem.
- 6) Udział w projektach edukacyjnych
- 7) Działania sprzyjające integracji uczniów klas pierwszych i ich wejściu w nowe środowisko.
- 8) Propagowanie twórczości uczniów w gazetkach szkolnych i w prasie lokalnej.
- 9) Rozwijanie umiejętności planowania rozwoju osobistego.
- 10) Przygotowanie uczniów do trafnego rozpoznawania swoich predyspozycji, uzdolnień i realnych możliwości z punktu widzenia rynku pracy.
- 11) Poznawanie wartości moralnych i estetycznych, poprzez uczestnictwo w kulturze, wykładach, spotkaniach z twórcami kultury i nauki oraz absolwentami szkoły, którzy osiągnęli sukces.

12) Umożliwienie uczniom wsparcia z zakresu doradztwa zawodowego, organizowanie zajęć, kursów, staży poszerzających umiejętności i wiedzę uczniów , szczególnie z zakresu:

1. Zajęcia przygotowujące do matury i do egzaminu zawodowego
2. Barista – barman, obsługa kelnerska, torty artystyczne, carving
3. Obsługa kas fiskalnych
4. Elitarna nauka zawodu – koki i upięcia, stylizacja paznokci, alternatywne techniki strzyżeń, warsztaty wizażu, kreatywne techniki koloryzacji, kosmetyki naturalne, przedłużanie i zagęszczanie włosów
5. Obsługa programu Optitex2D i 3D, kurs rysunku żurnalowego, podstawy kosmetyki, technologia haftu komputerowego

13) Wdrażanie uczniów do samorządności, m.in.: poprzez udział w Dniach przedsiębiorczości, spotkaniach z przedstawicielami banku PeKaO S.A.,

14) Przestrzeganie wypracowanego systemu wyróżnień.

15) Stosowanie postanowień Wewnątrzszkolnego Systemu Oceniania.

16) Dostosowanie wymagań edukacyjnych do zaleceń Poradni Psychologiczno – Pedagogicznej.

17) Analiza wyników egzaminów zewnętrznych jako podstawa do doskonalenia pracy dydaktycznej.

Wychowanie i profilaktyka zagrożeń

Zadania

1) Zapoznanie społeczności szkolnej ze Statutem Szkoły oraz inną dokumentacją dotyczącą edukacji, wychowania i opieki.

2) Tworzenie warunków do rozwoju wszystkich uczniów.

3) Promowanie pozytywnych postaw ucznia zarówno w szkole, domu jak i w środowisku.

4) Prowadzenie przez pracowników szkoły i rodziców działań rozwiązujących indywidualne problemy uczniów.

5) Promowanie humanitarnych postaw wśród młodzieży, takich jak:

a) szacunek,

b) tolerancja,

c) godność,

d) prawdomówność

poprzez udział w różnego rodzaju programach, akcjach i konkursach, m.in. „Najlepszy uczeń w zawodzie”, Mój brat PiT, Bezpieczna Szkoła, Klub Wolontariatu, spotkania z uczestnikami Hospicjum, Caritas, SOSW, Świetlicy PKPS w Jaśle, działania na rzecz schroniska zwierząt.

6) Budowanie wśród uczniów świadomości współodpowiedzialności za mienie szkoły.

7) Tworzenie zaufania między wszystkimi pracownikami szkoły, uczniami i rodzicami, wzajemne motywowanie do wspólnego działania.

8) Poszukiwanie sposobów i metod aktywizowania uczniów do pracy na rzecz szkoły - udział w konkursach przedmiotowych, projektach edukacyjnych, fakultetach, kołach zainteresowań, wycieczkach przedmiotowych, spotkaniach integracyjnych i itp., - udział w zajęciach rozwijających motywację uczniów prowadzonych przez pedagoga szkolnego, - stosowanie przez nauczycieli metod aktywizujących podnoszących efekty edukacyjne - praca z uczniem zdolnym i słabym na każdej lekcji

9) Organizowanie prelekcji, spotkań, wycieczek, uroczystości jednoczących społeczność szkolną, ukazujących wzorce osobowe godne naśladowania.

10) Kształtowanie właściwego stosunku do symboli narodowych, rozwijanie tożsamości narodowej i regionalnej, szerzenie informacji o patronie szkoły w klasach pierwszych, udział młodzieży w oficjalnych uroczystościach lokalnych, udział poczty sztandarowej w uroczystościach organizowanych przez Powiat Jasielski, składanie wiązanek kwiatów w miejscach pamięci narodowej.

11) Kształtowanie umiejętności nawiązywania kontaktów międzyludzkich i postaw tolerancji wobec różnych środowisk.

12) Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny pracy ucznia - niezbędne jest stałe monitorowanie stanu bezpieczeństwa, natychmiastowe eliminowanie zagrożeń, przeprowadzanie corocznych

szkoleń praktycznych w zakresie ewakuacji na wypadek m.in. zagrożenia pożarowego oraz bieżących i okresowych szkoleń z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Uczniowie objęci są opieką pedagoga, realizowany jest m.in. program „Szkoła bez Przemocy”

13) Zapewnienie uczniom pierwszej pomocy przedmedycznej w nagłych wypadkach.

14) Rozstrzygnięcie problemów wychowawczych i planowanie działań zapobiegawczych.

15) Realizacja zadań wynikających ze Szkolnego Programu Profilaktyki - Szkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, programy profilaktyczne zapobiegania AIDS, narkomanii, alkoholizmowi, paleniu papierosów, zapobieganie aktom agresji, wandalizmu przez współdziałanie z Policją, Strażą Miejską, prowadzenie profilaktyki „Cewa nerwowa”, pomoc przedmedyczna.

Doskonalenie jakości pracy szkoły przez zapewnienie wewnętrznego systemu jakości.

Zadania

- 1) Opracowanie planu nadzoru pedagogicznego z uwzględnieniem kontroli, ewaluacji wewnętrznej oraz wspomaganie
- 2) Przeprowadzanie analiz testów diagnozujących w klasach pierwszych, badanie wyników nauczania

Zapewnienie funkcjonowania szkoły zgodnie z prawem i jej statutem.

Zadania

- 1) Aktualizowanie na bieżąco statutu szkoły
- 2) Monitorowanie realizacji programu wychowawczego, profilaktycznego, WZO

Wykorzystanie technologii informatycznej w praktyce szkolnej

Zadania

- 1) Korzystanie z technologii informatycznej w procesie dydaktycznym.
- 2) Wykorzystanie technologii informatycznej w obsłudze administracyjnej szkoły.

3) Wykorzystanie szkolnej biblioteki jako centrum medialnego.

Tworzenie dobrego klimatu szkoły

Zadania

- 1) Tworzenie wizerunku szkoły przyjaznej młodemu człowiekowi.
- 2) Pomoc uczniom w trudnych sytuacjach rodzinnych i życiowych – uczestnictwo w akcjach Szlachetna Paczka, Pomóż Dzieciom Przetrwać Zimę, organizowanie dożywiania.
- 3) Dbłość o dobre relacje uczeń- nauczyciel – rodzic.
- 4) Kształtowanie wśród uczniów więzi emocjonalnych ze szkołą.

Promocja szkoły

Zadania

- 1) Promowanie szkoły w środowisku lokalnym zgodnie z planem opracowanym przez szkolny zespół ds. promocji szkoły.
- 2) Utrzymywanie ścisłej współpracy z mediami, umieszczanie informacji na stronie szkoły
- 3) Organizowanie imprez i informacji o szkole dla środowiska lokalnego, organizowanie „Gali umiejętności zawodowych” oraz „Pikniku Jasielskiego”
- 4) Nawiązanie współpracy ze szkołami o wybranym imieniu

Baza szkoły

Zadania

- 1) Zdiagnozowanie potrzeb szkoły w zakresie dalszego unowocześnienia bazy dydaktycznej.
- 2) Poprawa warunków pracy i nauki w szkole, poprzez optymalne wykorzystanie pozyskanych środków, również zewnętrznych na pomoce dydaktyczne i wyposażenie pracowni i warsztatów szkolnych. Im częściej uczeń szkoły zawodowej styka się z rzeczywistymi warunkami pracy, poznaje kulturę organizacją zakładów pracy, obowiązujące w nich procedury, wymagane kompetencje, tym więcej wie o przyszłym zawodzie, tym lepiej

ocenia swoje możliwości na odniesienie w nim sukcesu. Dlatego konieczne jest doposażenie pracowni tj.

- Pracownia fryzjerska (m. in. Mikrokamera, Lampa Wooda, Prądy Darsonwalda, zestaw profesjonalnych, specjalistycznych narzędzi do strzyżenia, System thermo cat - system termicznego strzyżenia, LED Hair Laser, Sprzęt do przedłużania i zagęszczania włosów).

- Pracownia gastronomiczna (m.in.: Trzon kuchenny z piekarnikiem, Stół z płytą roboczą - pracownia gastronomiczna).

- pracownia gastronomiczna (m.in.: Trzon kuchenny z piekarnikiem, Robot kuchenny wieloczynnościowy, Blender gastronomiczny, Chłodziarka z zamrażarką, Zmywarka do naczyń, Piec konwekcyjno – parowy, Naświetlacz do dezynfekcji jaj, Stół z płytą roboczą, Ekspres do kawy, drobny sprzęt gastronomiczny i cukierniczy)

- pracownia krawiecka (m. in.: Projektor multimedialny, Maszyna łańcuszkowa, Maszyna łańcuszkowa, Dziurkarka bielizniana, Overlock 5-nitkowy, Prasulec boczny do stołu prasowniczego, Demineralizator wody, Parowiec ze szczotką elektryczno-parową, Maszyna drabinkowa - renderka, Oprzyrządowanie)

- pracownia projektownia i estetyki (m.in.: Laptopy z programem do projektowania fryzur, tablica interaktywna, Główką treningowa męska, Fotele obrotowe, zestawy przyborów do rysowania)

- pracownia projektowania i modelowania odzieży (m.in.: Komputer stacjonarny z oprogramowaniem biurowym oraz programem wspomagającym projektowanie, Digitizer, Manekiny krawieckie, Stoły i przybory kreślarskie)

- pracownia analizy żywności (m.in.: Laptopy dla uczniów, Laktodensymetr, Piknometr, Biureta automatyczna, Dygestorium, Spektrofotometr, Wagosuszarka, Krioskop, Zestaw do usuwania zanieczyszczeń chemicznych)

- pracownia technologiczna do cukiernictwa (m.in.: Piec konwekcyjny trzykomorowy, Miesiarka, Promiennikowa lampa do karmelu, Podgrzewacz do czekolady, Drobny sprzęt cukierniczy)

- języków obcych zawodowych (m.in.: Komputer stacjonarny, Tablica interaktywna, Tablica flipchart)

- pracownia technologiczna i analizy biologiczno – chemicznej (m.in.: Zestaw komputerowy, Tablica interaktywna z projektorem krótkoogniskowym , Główka fryzjerska damska, męska, Waga laboratoryjna, mikroskop, Higrometr włosowy, Trychometr)

3) Gromadzenie fachowej literatury, pomocy dydaktycznych, sprzętu i innych materiałów niezbędnych do nauczania.

4) Doposażanie sal lekcyjnych, biblioteki szkolnej, w sprzęt techniczny, wspomagający przygotowanie do lekcji.

5) Poprawianie warunków pracy pracowników szkoły

Współpraca ze środowiskiem lokalnym

Zadania

1) Współpraca z władzami samorządowymi i różnymi instytucjami działającymi na terenie powiatu jasielskiego.

2) Efektywna współpraca z rodzicami (opiekunami uczniów).

3) Współpraca z pracodawcami i szkołami wyższymi - Szkoła zapewnia uczniom wszechstronny rozwój. Jest on możliwy dzięki realizacji przedsięwzięć we współpracy z uczelniami wyższymi, centrami naukowymi i instytucjami kultury. 8 stycznia 2014 roku ZSUiS podpisał umowę o współpracy z Wyższą Szkołą Zawodową im. Stanisława Pigonia w Krośnie, a 23 stycznia 2015 roku porozumienie z Wyższą Szkołą Prawa i Administracji w Przemyślu, 10 września 2014 r z Cukiernią Bassara oraz z Zakładem Cukierniczym Astra. Szkoła oprócz realizowania zajęć praktycznych oraz praktyki zawodowej współpracuje z pracodawcami między innymi poprzez udział w tworzeniu programów nauczania. W przygotowaniu programów nauczania brali udział pracodawcy zakładów tj. Galeria Urody MK Jasło, Zakład fryzjerski - Studio 04 Jasło, PPHU A S T R A – Krajowice, Zakład fryzjerski EGO - Jasło, Cukiernia Bassara, Confection Sp. z o.o. Jasło. Ponadto w technikum wszyscy uczniowie realizują praktykę zawodową w zakładach pracy - w zależności od podstawy programowej od 4 - 7 tygodni w cyklu kształcenia.

Zakład fryzjerski - Studio 04 oraz [Cukiernia Bassara](#) prowadzą też szkolenia dla uczniów, a wiele firm wyraża zgodę na wycieczki uczniów do ich zakładów.

Uczniowie młodociani naszej szkoły po ukończeniu szkoły zasadniczej zdają egzamin czeladniczy w CECHU Rzemiosł Różnych organizowany przez Izbę Rzemieślniczą przed egzaminatorami, którzy reprezentują pracodawców.

Kształtowanie potencjału kadrowego

Zadania

- 1) Realizacja Wewnątrzszkolnego Planu Doskonalenia Nauczycieli celem poszerzenia wiadomości, umiejętności oraz zdobywania dodatkowych kwalifikacji, szczególnie z zakresu tematów:
 - Torty artystyczne
 - Styl angielski w cukiernictwie
 - Dekoracje karmelowe
 - Czekolada - praliny formowane
 - Szkolenie z zakresu zanieczyszczeń żywności
 - Szkolenie z zakresu analizy mikrobiologicznej żywności
 - Trychologia w praktyce fryzjerskiej. Diagnostyka włosów i skóry głowy. Metody wspomagające leczenie chorób skóry i włosów
 - CUT&COLOUR indywidualnie - szkolenie instruktorskie - techniki strzyżeń i koloryzacji
 - Stylizacja i koloryzacja modowa i na potrzeby reklamy
 - Nowoczesne metody przedłużania, zagęszczania i uzupełniania owłosienia
 - Studia podyplomowe- Nauczanie przedmiotów w zakresie usług fryzjerskich, przedmiotów spożywczych
 - Studia podyplomowe z chemii, historii,
 - Kurs kwalifikacyjny z olifrenopedagogiki

- Kurs konstrukcji i modelowania odzieży - 2D i 3D na programie komputerowym

- Kurs visual merchandisingu

2) Umożliwienie odbycia stażu na poszczególne stopnie awansu zawodowego.