

Kuratorium Oświaty w Warszawie

Al. Jerozolimskie 32, 00-024 Warszawa

KPU.5533.2.14.2018.KK

Warszawa, dn. 30 kwietnia 2018 r.

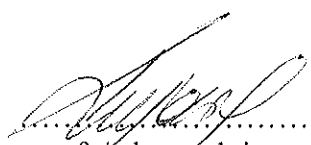
Protokół kontroli

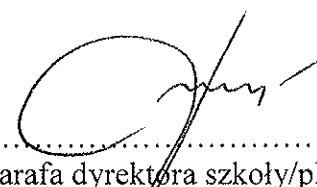
1. Nazwa szkoły/placówki: **Nova Placówka Kształcenia Ustawicznego w Warszawie**
Adres placówki (siedziba): **Warszawa (00-023), ul. Widok 8**
Adres placówki (miejsce prowadzenia działalności): **Warszawa (02-067), ul. Wawelska 46**
Imię i nazwisko dyrektora szkoły/placówki: **Daniel Piekarski.**
Nazwa i adres organu sprawującego nadzór pedagogiczny:
Mazowiecki Kurator Oświaty, Al. Jerozolimskie 32, 00-024 Warszawa.
Imię, nazwisko, stanowisko służbowe kontrolującego: **Kamil Kujawa, wizytator.**
Upoważnienie nr: **KPU.5533.2.14.2018** z dnia: **20 kwietnia 2018 r.**
2. Numer wpisu do rejestru kontroli placówki: **brak książki kontroli w miejscu przeprowadzania kontroli.**
3. Termin rozpoczęcia i zakończenia kontroli ze wskazaniem dni, w których odbyły się czynności kontroli w placówce: **21.04.2018.**
4. Tematyka kontroli: **spełnianie warunków organizowania i prowadzenia kwalifikacyjnych kursów zawodowych, w tym kwalifikacje kadry dydaktycznej oraz dokumentacja przebiegu nauczania.**
5. Kontrola została przeprowadzona: **na podstawie art. 55 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. prawo oświatowe.**

W trakcie kontroli wykonano następujące czynności:

- przeanalizowano następującą dokumentację:

- a) dzienniki zajęć: 1 Cuk, 2 Cuk, 3 Cuk - zawód kształcenia cukiernik 751201 (kształcenie zaoczne) oraz 1 TTŻ, 2 TTŻ, 3 TTŻ – zawód technik technologii żywienia (kształcenie zaoczne);
- b) Zaświadczenie o wpisie do ewidencji szkół i placówek niepublicznych Nr 16/K/05[11];
- c) Zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego Nr 302/2017 r.;
- d) Lista słuchaczy KKZ – Cukiernik;
- e) Protokół z zaliczenia przedmiotu na kwalifikacyjnym kursie zawodowym;
- f) Umowa najmu powierzchni oraz sprzętu gastronomicznego na terenie Hotelu Mela Verde w miejscowości Zakręt z dnia 10.02.2018 r.;
- g) Plany nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla trzech naborów;


.....
parafa/y kontrolującego/ych


.....
parafa dyrektora szkoły/placówki

- h) dokumentacja kwalifikacji nauczycieli, uczących w zawodzie cukiernik i technik technologii żywienia 325402.

- przeprowadzono:

- a) rozmowę z dyrektorem szkoły p. Danielem Piekarskim;

6. Opis ustalonego stanu faktycznego, w tym ujawnionych nieprawidłowości, oraz wnioski wynikające z ustalonego stanu faktycznego:

- 1) W rozmowie telefonicznej z p. Grzegorzem Guziakiem Dyrektorem ds. Kształcenia ustalono, że KKZ w zawodzie cukiernik prowadzony jest przez NOVA Policealną Szkołę Zawodową. W związku z tym w upoważnieniu wskazano ten podmiot kontroli. Kontrola dokumentacji (zaświadczenie o wpisie) ujawniła, że podmiotem prowadzącym KKZ w zawodzie cukiernik jest NOVA Placówka Kształcenia Ustawicznego. Jako przedstawiciel organu prowadzącego do kontroli został wyznaczony p. Daniel Piekarski – dyrektor szkoły. Podczas kontroli dyrektor szkoły oświadczył, że pełni jednocześnie funkcję dyrektora placówki prowadzącej KKZ. W związku z powyższym przeprowadzona kontrola została przeprowadzona w zakresie działalności Placówki Kształcenia Ustawicznego NOVA Sp. z o.o.
- 2) NOVA Placówka Kształcenia Ustawicznego, z siedzibą przy ul. Widok 8 w Warszawie jest placówką niepubliczną. Kształcenie na KKZ w kwalifikacji TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych zostało rozpoczęte w marcu 2017 r. na podstawie zaświadczenia o wpisie do ewidencji Nr 16/K/05[11] z dnia 01.12.2016 r. Jak wynika z zaświadczenia placówka jest wpisana do ewidencji pod numerem 897 K. Miejscem prowadzenia zajęć jest ul. Wawelska 46 w Warszawie. Osobą prowadząca szkołę (organem prowadzącym) jest Nova Centrum Edukacyjne Sp. z o.o.
- 3) W zawodzie cukiernik, w cyklu trysemestralnym (kształcenie zaoczne) na dzień kontroli, uczestnikami KKZ jest 28 słuchaczy (wg przekazanego wykazu słuchaczy). W miejscu kontroli nie była dostępna dokumentacja uczestników KKZ, stanowiąca podstawę przyjęcia na kurs (zaświadczenia lekarskie, świadectwa ukończenia szkoły).
- 4) W wyniku przeprowadzonej kontroli dotyczącej spełniania przez NOVA Placówka Kształcenia Ustawicznego z siedzibą przy ul. Widok 8 w Warszawie dotyczącej spełniania warunków organizowania i prowadzenia kwalifikacyjnych kursów zawodowych, w tym kwalifikacje kadry dydaktycznej oraz dokumentacja przebiegu nauczania, prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik 751201 ustalono, że w zakresie realizacji:
 - a) Kwalifikacyjny kurs zawodowy jest prowadzony z uwzględnieniem podstawy programowej kształcenia w zawodzie cukiernik w zakresie jednej kwalifikacji (wytwarzanie wyrobów cukierniczych TG.04) nie przedstawiono do kontroli

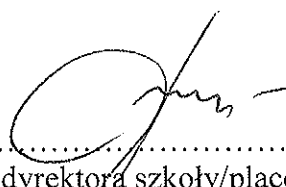
.....
parafa/y kontrolującego/ych

.....
parafa dyrektora szkoły/placówki

programu nauczania, który zgodnie z §22 z rozporządzeniem MEN z dnia 11 lutego 2014 r. (tj. Dz. U. 2014, poz. 622) powinien zawierać:

1. nazwę formy kształcenia;
 2. czas trwania, liczbę godzin kształcenia i sposób jego organizacji;
 3. wymagania wstępne dla uczestników i słuchaczy, które w przypadku słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych i uczestników kursów umiejętności zawodowych uwzględniają także szczególne uwarunkowania lub ograniczenia związane z kształceniem w danym zawodzie określone w przepisach w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego;
 4. cele kształcenia i sposoby ich osiągania, z uwzględnieniem możliwości indywidualizacji pracy słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych lub uczestników kształcenia w innych formach pozaszkolnych, w zależności od ich potrzeb i możliwości;
 5. plan nauczania określający nazwę zajęć oraz ich wymiar;
 6. treści nauczania w zakresie poszczególnych zajęć;
 7. opis efektów kształcenia;
 8. wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych;
 9. sposób i formę zaliczenia.
- b) Minimalna liczba godzin kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym prowadzonym w formie zaocznej wynosi 650 godzin, czyli 100% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego, określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie cukiernik, w kwalifikacji TG.04, co jest zgodne z §20 ust.6 rozporządzenia MEN z dnia 11 lutego 2014 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. 2014, poz. 622).
- c) realizacja zajęć edukacyjnych odbywa się w cyklu III semestralnym. Plan nauczania w całym cyklu nauczania przewiduje na realizację przedmiotów:
- dla słuchaczy rozpoczynających kształcenie w marcu 2018 (semestr I) oraz we wrześniu 2017 (semestr II):
- Bezpieczeństwo i higiena pracy 20 godzin;
 - Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej 20 godzin;
 - Komunikacja personalna i społeczna 15 godzin;
 - Język angielski zawodowy 50 godzin;
 - Podstawy techniki w przemyśle spożywczym 45 godzin;
 - Mikrobiologia żywności 30 godzin;
 - Analiza żywności 40 godzin;
 - Technologia żywności i produkcji cukierniczej 140 godzin;
 - Towaroznawstwo i magazynowanie w produkcji cukierniczej 40 godzin;
 - Wytwarzanie, dekorowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych 250 godzin.


.....
parafa/y kontrolującego/ych


.....
parafa dyrektora szkoły/placówki

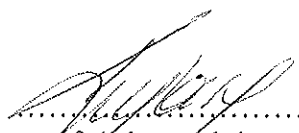
- dla słuchaczy rozpoczynających kształcenie w marcu 2017 (semestr III):

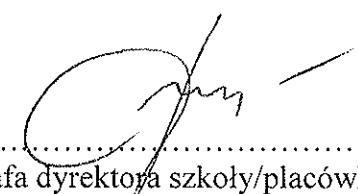
- Bezpieczeństwo i higiena pracy 20 godzin;
- Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej 20 godzin;
- Komunikacja personalna i społeczna 20 godzin;
- Język angielski zawodowy 50 godzin;
- Podstawy techniki w przemyśle spożywczym 45 godzin;
- Mikrobiologia żywności 30 godzin;
- Analiza żywności 40 godzin;
- Technologia żywności i produkcji cukierniczej 140 godzin;
- Towaroznawstwo i magazynowanie w produkcji cukierniczej 35 godzin;
- Wytwarzanie, dekorowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych 250 godzin.

Z planu nauczania opracowanym dla KKZ w kwalifikacji TG.04 (kształcenie zaoczne) wynika, że w obszarze kształcenia zawodowego teoretycznego zaplanowano 400 godzin, natomiast w obszarze kształcenia praktycznego 250 godzin. Na KKZ w zawodzie cukiernik uczestnicy kursu nie odbywają praktyki zawodowej. Łączna liczba kształcenia zawodowego wynosi 650 godzin. Podana suma godzin dotyczy całego cyklu kształcenia i jest zgodna z ramowym planem nauczania.

Z oglądu bazy dydaktycznej zlokalizowanej przy ul. Wawelskiej 46 w Warszawie wynika, że szkoła dysponuje pracownikami ogólnymi, do kształcenia teoretycznego, natomiast zajęcia praktyczne prowadzone są w Hotelu Mela Verde, na podstawie umowy najmu pomieszczeń i sprzętu gastronomicznego. Jak wynika z umowy jej stroną nie jest NOVA Placówka Kształcenia Ustawicznego, a BLUE Education Spółka z o.o., co nie potwierdza prawa do przeprowadzania zajęć przez NOVA PKU w ww. miejscu. Umowa została zawarta na okres 184 godzin (jak wynika z harmonogramu od lutego 2018 do czerwca 2018). Wątpliwość realizacji zajęć budzi fakt, że przy nakładaniu się godzin dla semestrów np. od marca 2018 do czerwca 2018 (semestry II i III) liczba godzin wymagana do zrealizowania przedmiotu kształcenia praktycznego wynosi 260. Uczestnicy kursu posiadający wykształcenie średnie po potwierdzeniu kwalifikacji TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych mogą kontynuować kurs w kwalifikacji dodatkowej TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych by po jej potwierdzeniu uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności. Planowane uruchomienie kursu we wrześniu 2018 r.

Zgodnie z powyższym należy stwierdzić, że przedstawiona w dniu kontroli umowa najmu powierzchni i sprzętu gastronomicznego została zawarta z innym podmiotem niż NOVA Placówka Kształcenia Ustawicznego w Warszawie i nie określa wyposażenia, co skutkuje brakiem możliwości ustalenia warunków realizacji kształcenia na KKZ w kwalifikacji TG.04, wyodrębnionej dla zawodu cukiernik.

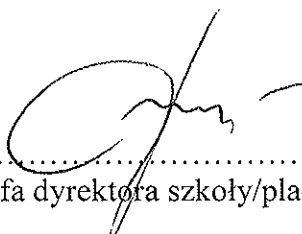

.....
parafa/y kontrolującego/ych


.....
parafa dyrektora szkoły/placówki

Zgodnie z podstawą programową dla zawodu Cukiernik 751201 placówka powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

1. pracownię technologiczną, wyposażoną w: stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia), stanowisko komputerowe dla nauczyciela z projekтором multimedialnym, części maszyn oraz modele maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, zestaw przepisów dotyczących produkcji wyrobów spożywczych, rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych, instrukcje obsługi i dokumentacje techniczno-ruchowe maszyn, aparaturę kontrolnopomiarową stosowaną w przetwórstwie żywności, dokumentację techniczną i schematy instalacji technicznych zakładów produkujących wyroby spożywcze, schematy i katalogi urządzeń: energetycznych, do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza, schematy i plansze poglądowe z zakresu produkcji wyrobów cukierniczych;
 2. warsztaty szkolne, w których powinny być zorganizowane następujące stanowiska:
 - stanowiska magazynowania i składowania surowców cukierniczych (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty cukiernicze, termometr, higrometr i wagę elektroniczną;
 - stanowiska przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły cukiernicze, lodówkę, przesiewacz lub sito do mąki, miesiarkę, ubijaczkę, zestaw naczyń do przygotowania surowców, termometr, wagę, miarki do płynów oraz drobny sprzęt cukierniczy;
 - stanowiska wypieku półproduktów i wyrobów gotowych (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: piec, zestaw form, blach, drobny sprzęt cukierniczy;
 - stanowiska dekorowania wyrobów cukierniczych (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły cukiernicze, zestawy do pracy z karmelem oraz z czekoladą, drobny sprzęt do wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych, chłodziarkę lub lodówkę.
- d) Nie przedstawiono do kontroli pełnej dokumentacji prowadzonego kształcenia, tj. idąc za §21 ww. rozporządzenia
- Programu nauczania;


.....
parafa/y kontrolującego/ych


.....
parafa dyrektora szkoły/placówki

- Protokołów z przeprowadzonego zaliczenia – przesłano czysty wzór do wglądu;
- Ewidencji wydanych zaświadczeń.

Ponadto nie przedstawiono do kontroli Statutu Placówki.

W dziennikach zajęć stwierdza się brak kontroli frekwencji z przedmiotu technologia żywności i produkcji cukierniczej w 3Cuk, 3TTŻ, brak kontroli frekwencji z przedmiotu wykonywanie, dekorowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych w 2Cuk, 2TTŻ, co jest niezgodne z §21 ust. 4 ww. rozporządzenia.

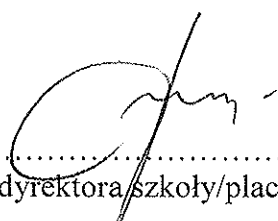
- e) Zajęcia w ramach KKZ w kwalifikacji TG.04 prowadzone są przez 7 nauczycieli, posiadających kwalifikacje określone dla nauczycieli szkół publicznych. W trakcie kontroli dokumentów potwierdzających kwalifikacje pedagogiczne oraz merytoryczne stwierdzono, że wszyscy nauczyciele posiadają wymagane kwalifikacje, zgodne z §3 rozporządzenia MEN z dnia 1 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych kwalifikacji wymaganych od nauczycieli (Dz. U. z 2017 r. poz. 1575).

7. Zalecenia, podstawa prawna, termin realizacji zaleceń

- a) Opracować program nauczania dla KKZ w zakresie kwalifikacji TG.04, wyodrębnionej dla zawodu cukiernik wraz z jego elementami, na podstawie §22 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 r. (tj. Dz. U. 2014, poz. 622) w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. 2014 r. poz. 622 – t.j.);
- b) Dokumentację przebiegu KKZ prowadzić zgodnie z przepisami prawa oświatowego tj. rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 r. (tj. Dz. U. 2014, poz. 622) w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. 2014 r. poz. 622 – t.j.);
- c) Bazę dydaktyczną dostosować do wymagań, wynikających z podstawy programowej kształcenia w zawodzie Cukiernik zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach - wyposażenie pracowni lub zawrzeć właściwą umowę współpracy z podmiotem stanowiącym potencjalne miejsce zatrudnienia absolwenta (Dz. U. z 2017 poz. 860).

Termin realizacji zaleceń: 7 dni od daty podpisania protokołu.


.....
paraafa/y kontrolującego/ych


.....
paraafa dyrektora/szkoły/placówki

.....
parafy kontrolującego/ych

.....
dyrektora szkoły/placówki

Zgodnie z § 18 ust. 1 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 sierpnia 2017r. w sprawie nadzoru pedagogicznego (Dz.U.2017.1658) dyrektor szkoły lub placówki, w terminie 7 dni roboczych od dnia otrzymania protokołu kontroli, może zgłosić do organu sprawującego nadzór pedagogiczny pisemne, umotywowane zastrzeżenia do ustaleń zawartych w protokole kontroli. Jednocześnie informuję, iż zgodnie z art. 55 ust. 6 ustawy z dnia 14 grudnia 2016r. - Prawo oświatowe (Dz.U.2017.59 ze zm.) dyrektor szkoły lub placówki, w terminie 30 dni od dnia otrzymania zaleceń, a w przypadku wniesienia zastrzeżeń - w terminie 30 dni od dnia otrzymania pisemnego zawiadomienia o nieuwzględnieniu zastrzeżeń, jest obowiązany powiadomić:

- Mazowieckiego Kuratora Oświaty o sposobie realizacji zaleceń;
- Organ prowadzący szkołę lub placówkę o otrzymanych zaleceniach oraz o sposobie ich realizacji.

Wykaz załączników:

- Szkolne plany nauczania KKZ dla semestrów: I, II, III;
- Lista słuchaczy KKZ w zawodzie cukiernik;
- Zaświadczenie o ukończeniu KKZ;
- Zaświadczenie o wpisie do ewidencji szkół i placówek niepublicznych prowadzone przez Miasto Stołeczne Warszawa;
- Wzór protokołu z zaliczenia przedmiotu na kwalifikacyjnym kursie zawodowym;
- Umowa najmu pomieszczeń i sprzętu w hotelu Mela Verde.

8. Spostrzeżenia wizytatora świadczące o nieprawidłowościach w funkcjonowaniu szkoły/placówki, a niebędące przedmiotem tej kontroli:

Brak.

Protokół podpisali:

.....
DIREKTOR SZKOŁY
mgr Daniel Piekarski

.....
/dyrektor szkoły/placówki/

WIZYTATOR

.....
Kamil Kulawa

.....
/kontrolujący/

.....
15-12, 30/04/2018
Miejscowość, data

.....
[Signature]
parafa/y kontrolującego/ych

.....
[Signature]
parafa dyrektora szkoły/placówki

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje dyrektor kontrolowanej szkoły lub placówki, a drugi włącza się do akt kontroli.

Poświadczam odbiór protokołu kontroli:

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Danieł Piekarski

20/04/2018

.....
Data, podpis dyrektora szkoły lub placówki

.....
parafa/y kontrolującego/ych

.....
parafa dyrektora szkoły/placówki