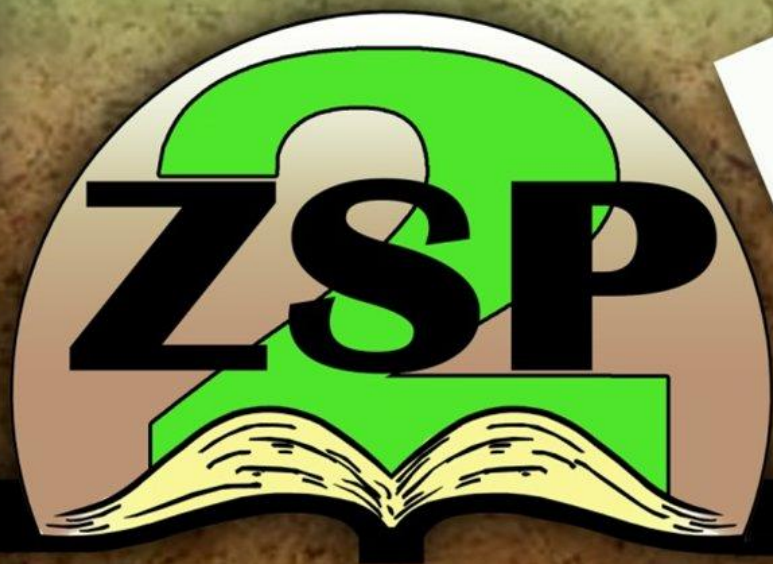


# ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH NR 2 W TARNOBRZEGU



KOMPETENCJE

PASJA

ZADOWOLENIE

[www.rolnik.tbg.net.pl](http://www.rolnik.tbg.net.pl)

Zadania zrealizowane w ramach projektu  
„Podkarpacie stawia na zawodowców”  
w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2  
w Tarnobrzegu w latach 2012 - 2015



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Wojewódzki Urząd Pracy  
w Rzeszowie



Przejdź  
na zawodowstwo


UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## **„PODKARPACIE STAWIA NA ZAWODOWCÓW”**

**Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze  
środków Europejskiego Funduszu Społecznego,  
realizowany w ramach Priorytetu IX, Działanie 9.2  
Podniesienie jakości i atrakcyjności szkolnictwa  
zawodowego**

**Numer projektu: POKL.09.02.00-18-001/12**



Projekt jest realizowany m.in. przez Gminę Tarnobrzeg,  
która jest Partnerem Wojewódzkiego Urzędu Pracy w  
Rzeszowie, pełniącego funkcję Lidera



# Projekt skierowany był do uczniów:

- technikum agrobiznesu,
- technikum architektury krajobrazu,
- technikum ekonomicznego,
- technikum hotelarstwa,
- technikum spedycji,
- technikum żywienia i gospodarstwa domowego,
- technikum żywienia i usług gastronomicznych



# Staże zawodowe

4 – tygodniowe staże zawodowe w zakładach pracy

odbyło 60 uczniów/uczennic



Dodatkowa forma praktycznej nauki zawodu zwiększyła przygotowanie uczniów/uczennic do wykonywania zawodu bezpośrednio po opuszczeniu szkoły, zaznajomiła ich z oczekiwaniami pracodawców, realiami nauczanego zawodu, jak również była okazją do podjęcia pracy i otrzymania za nią wynagrodzenia








# Praktyka zawodowa

2 – tygodniowe praktyki zawodowe w zakładach pracy odbyło 79 uczniów/uczennic

Bezpośredni kontakt praktykantów z narzędziami i urządzeniami specjalistycznymi umożliwił nabycie kompetencji zawodowych niezbędnych na rynku pracy

- 
- 
- ▶ Godne podkreślenia jest to, że zaangażowanie uczniów i chęć zdobywania nowych doświadczeń spotkało się z uznaniem ze strony pracodawców, którzy dostrzegali obopólne korzyści z podejmowanych przez szkołę działań
  - ▶ Możliwość wpływania na kształtowanie postawy uczniów, którzy w przyszłości stanowią będą kadrami pracującą doceniają zarówno przedsiębiorcy jak i sami zainteresowani






Staże i praktyki zawodowe uczniowie odbywali w następujących zakładach i instytucjach:

- **Hotel Dwór Dwikozy w Dwikozach, ul. Spółdzielcza 12**
- **P.H.U. „KAROLINA” Hotel w Tarnobrzegu, ul. Kochanowskiego 5**
- **Hotel Kameleon w Tarnobrzegu, ul. Warszawska 2 A**
- **Zespół Zamkowo-Parkowy w Baranowie Sandomierskim, ul. Zamkowa 20**
- **Hotel Szypowski w Nowej Dębie, ul. Jasna 7**
- **P.P.H.U. ”ZBYCH” w Tarnobrzegu, ul. 1-go Maja 4**

- 
- **Restauracja Dębianka w Nowej Dębie, ul. Ks. H.Łagockiego 64**
  - **Urząd Skarbowy w Tarnobrzegu, ul. Wyspiańskiego 12**
  - **Biuro Rachunkowe „PLUS” 39-400 w Tarnobrzegu, ul. Wyspiańskiego 12**
  - **Bank Gospodarki Żywnościowej S.A. Oddział Operacyjny w Tarnobrzegu, ul. Wyspiańskiego 5**
  - **Klub Sportowy „SIARKA” w Tarnobrzegu, Al. Niepodległości 2**
  - **P.H.U. „GARDEN” S.C. Chmielów 506**
  - **Sklep Ogrodniczy „Twój Ogród” w Tarnobrzegu ul. Słomki 2 B**



**Zajęcia ukierunkowane na rozwijanie  
kompetencji zawodowych zgodnie  
z kierunkiem kształcenia zawodowego**

Łączny koszt zorganizowania i przeprowadzenia kursów wyniósł

145 218,00 zł w tym wkład własny 25 920,00 zł

# Szkolenie z zakresu projektowania przestrzennego AutoCad

- Szkolenie ukończyło 35 uczniów/uczennic kierunku technik architektury krajobrazu
  - Na potrzeby szkolenia został zakupiony program AUTODESK DESIGN ACADEMY 2013 PL
- Zakup programu i przeprowadzone szkolenie umożliwiło młodzieży zdobycie dodatkowych kwalifikacji, które będą mogli wykorzystać w pracy zawodowej



# Kurs florystyczny podstawowy

Kurs ukończyło 25 uczniów/uczennic technikum architektury krajobrazu



Szkolenie miało na celu wypracowanie u uczestników poczucia estetyki, kreatywności, umiejętności stosowania elementów dekoracyjnych w różnych sytuacjach zawodowych, a także w sytuacjach życia codziennego



# Budowa oczka wodnego z kaskadą

20 uczniów/uczennic technikum architektury krajobrazu  
odbyło terenowe szkolenie z budowy oczka wodnego





Poprzez uczestnictwo w kursie uczniowie poszerzyli swoje kompetencje zawodowe, zdobyli nowe umiejętności i wykorzystali wiedzę teoretyczną w praktyce

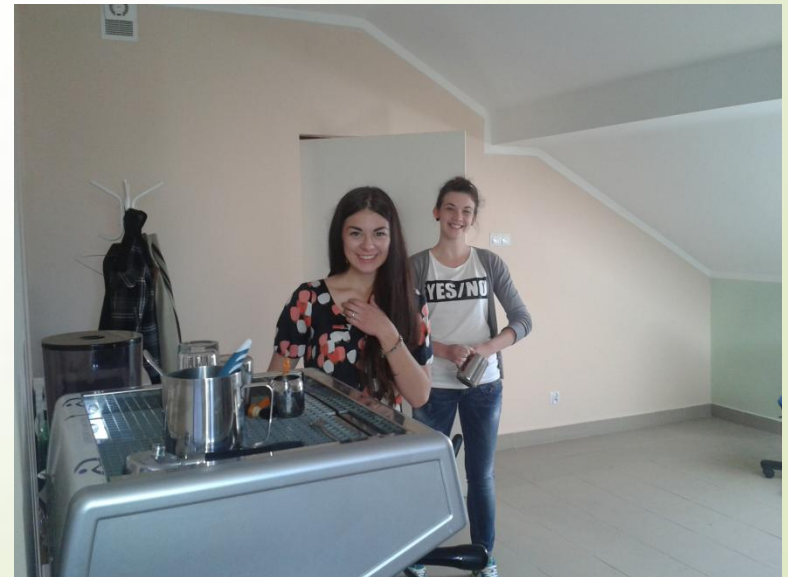





Ukończenie kursu wzbogaciło warsztat pracy ucznia o nowe doświadczenia, poprawiło jego konkurencyjność na rynku pracy i zwiększyło szansę na jej znalezienie

# Kurs baristy


- Kurs ukończyło 70 uczniów/uczennic technikum żywienia i gospodarstwa domowego, technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz technikum hotelarstwa






Uczestnicy szkolenia uzyskali dodatkowe umiejętności, poszukiwane na rynku pracy





# Kurs - sztuka dekorowania potraw z elementami carvingu

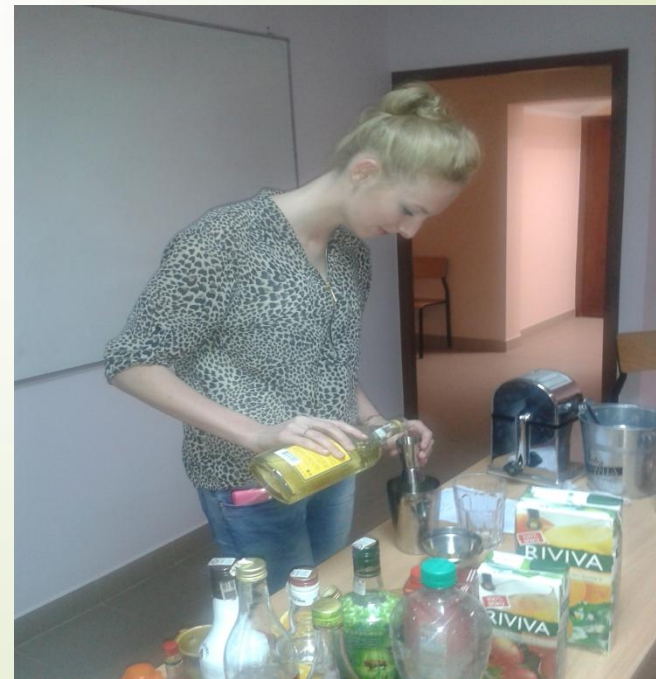


30 uczniów/uczennic technikum żywienia i gospodarstwa domowego, technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz technikum hotelarstwa nabyło umiejętności związane z doбором surowców, wykonywaniem elementów dekoracyjnych oraz prezentacją potraw

# Kurs barmański

W kursie uczestniczyło 50 uczniów/uczennic

- technikum żywienia i usług gastronomicznych,
- technikum żywienia i gospodarstwa domowego,
- technikum hotelarstwa



Uczestnicy szkolenia nabyli  
dodatkowe umiejętności



Nowe kwalifikacje zwiększą ich konkurencyjność na rynku pracy,  
zwiększą szansę na zatrudnienie




# Kurs obsługi kasy fiskalnej

- Kurs ukończyło 182 uczniów/uczennic wszystkich kierunków
- Obsługa kasy fiskalnej to jedna z wymaganych i podstawowych umiejętności w branży handlowej i usługowej. Posiadanie certyfikatu ukończenia kursu zwiększa szanse naszych uczniów na zdobycie pracy







# Kurs - Certyfikat kompetencji zawodowych przewoźnika

- Kurs ukończyło 15 uczniów/uczennic technikum spedycji
- Uczniowie zdobyli niezbędną wiedzę z zakresu prawa cywilnego, handlowego, socjalnego oraz podatkowego, jak również norm technicznych, charakterystyki rynku i bezpieczeństwa drogowego
- Po zdaniu egzaminu państwowego, zdobędą certyfikat i uzyskają licencję na wykonywanie działalności w zakresie przewozu towarów lub osób w transporcie drogowym



# Kurs – Organizowanie i obsługa eventów i bankietów

- Szkolenie ukończyło 20 uczniów/uczennic technikum żywienia i usług gastronomicznych, technikum żywienia i gospodarstwa domowego, technikum hotelarstwa
- Młodzież wzbogaciła swoją wiedzę teoretyczną dotyczącą zasad obsługi kelnerskiej gości oraz organizacji różnego rodzaju przyjęć jak również zdobyli umiejętności praktyczne w tym zakresie
- Wpływie to pozytywnie na zwiększenie ich powodzenia w poszukiwaniu pracy oraz pełne przygotowanie do obsługi gościa hotelowego w zakresie usług gastronomicznych
- Szkoła zyska opinię miejsca kształcącego nie tylko w zakresie kluczowych umiejętności zawodowych, ale także przygotowującego pod kątem aktualnych potrzeb rynku pracy, zgodnych z panującymi trendami

# Kurs - Wizaż z elementami kreowania wizerunku



Szkolenie ukończyło  
40 uczniów/uczennic  
wszystkich kierunków


Kurs wizażu dla różnych kierunków kształcenia zawodowego był dopełnieniem ich zakresu umiejętności poprzez dodanie zagadnień z dziedziny kreowania wizerunku, który w obecnych czasach jest pomocny w zdobyciu wymarzonej pracy i awansie zawodowym.

Nabyte wiadomości są bodźcem do kształtowania własnej postawy, służą jako baza do rozwijania swoich umiejętności w tym zakresie i uzyskania uprawnień do szkolenia innych.


Umiejętności zdobyte przez uczniów wpływają pozytywnie na postrzeganie siebie, wspomagają ich w przygotowaniu do rozmów kwalifikacyjnych, dodają pewności siebie w poruszaniu się na rynku pracy.




Szkoła stała się miejscem dbającym o kompleksowe przygotowanie ucznia do wejście na rynek pracy, jako placówka inspirująca do dbałości o swój wizerunek, jak również zachęcająca do rozwijania własnej działalności w tej dziedzinie.



# Wdrożenie efektywnego systemu doradztwa edukacyjno-zawodowego



W ramach projektu została uruchomiona i wyposażona w materiały dydaktyczne, komputery, programy komputerowe pracownia doradztwa edukacyjno – zawodowego za kwotę 36 972,80 zł w tym wkład własny 9 130,00 zł



# Wyposażenie pracowni doradztwa edukacyjno-zawodowego

- Zestawy komputerowe typu AIO – 5 szt.
- Projektor BenQ MX 618ST
- Urządzenie wielofunkcyjne Brother DCP-7070DW
- Router
- Pakiet biurowy Microsoft Office Professional Plus 2013 – 5 szt.
- Programy komputerowe:
  - Absolwent – działam skutecznie,
  - Indywidualny Planer Kariery.
  - Piramida Kariery 3,
  - Testy Kariery

# Pracownia edukacyjno-zawodowa

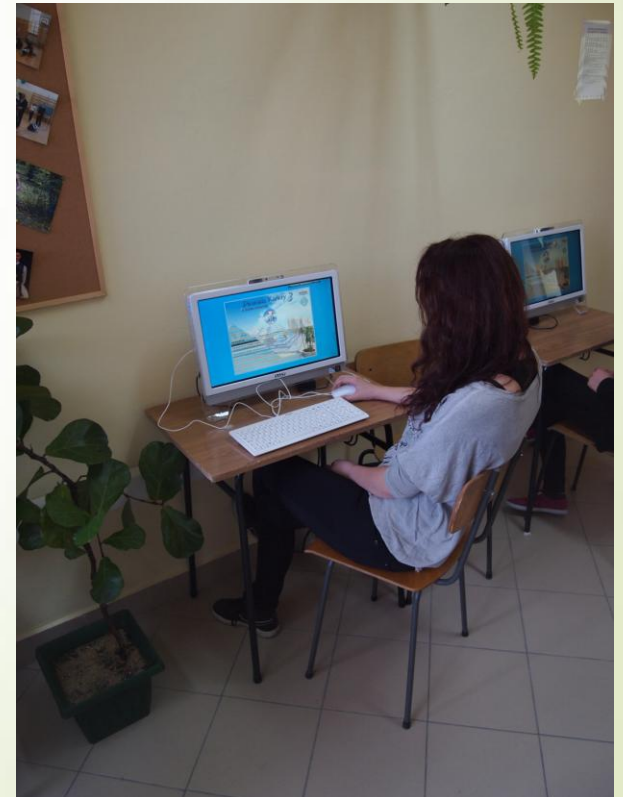
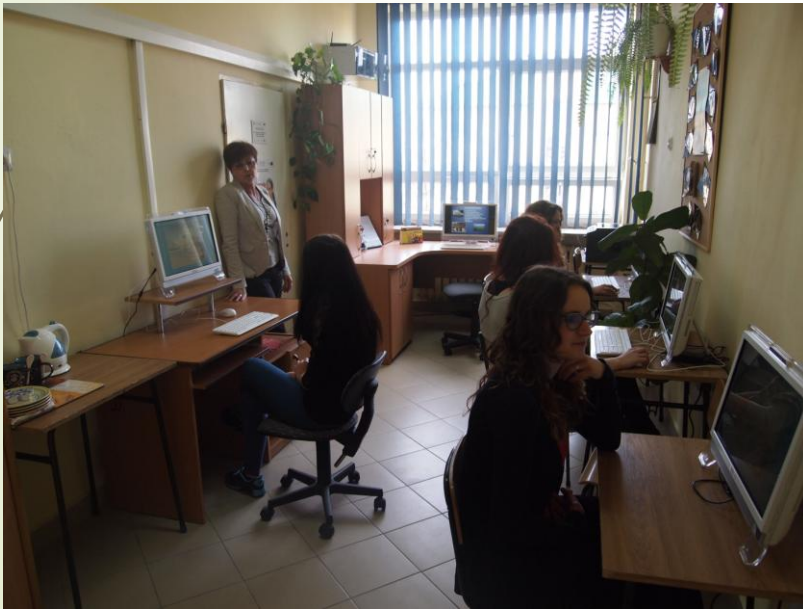


# Programy multimedialne

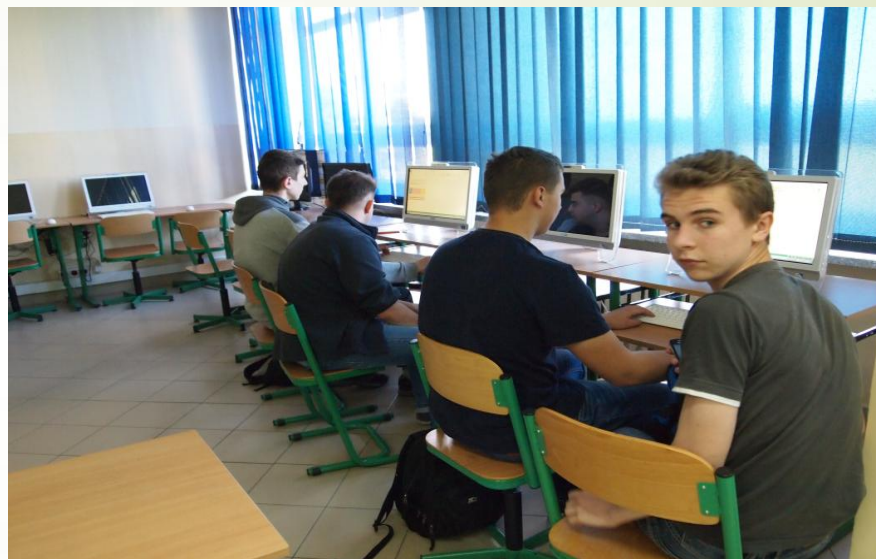




# Zajęcia z uczniami w pracowni doradztwa zawodowego



## Doposażenie pracowni komputerowej, firmy symulacyjnej



Doposażenie pracowni kosztowało 56 122,44 zł.  
W pracowni firmy symulacyjnej odbywają się zajęcia praktyczne i zajęcia w ramach praktyk zawodowych dla kierunków technik ekonomista i technik spedytor, niezbędne do poszerzenia wiedzy i umiejętności praktycznych



Do pracowni zakupiono:

- zestawy komputerowe typu AIO – 22 szt.
- projektor
- urządzenie wielofunkcyjne
- niszczarkę do papieru
- bindownicę
- pakiety biurowe Microsoft Office Professional Plus 2013 – 22 szt.



Pracownia symulacyjna daje dodatkowe możliwości ugruntowania wiedzy w warunkach zbliżonych do rzeczywistych stanowisk pracy.





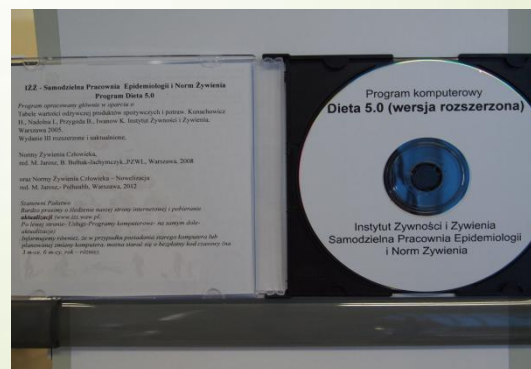
W ramach projektu doposażono pracownię w sprzęt komputerowy, multimedialny, programy komputerowe i inne pomoce dydaktyczne za kwotę 125 660,93 zł. Wyposażenie zapewni wysoką jakość kształcenia, dobre przygotowanie uczniów/uczennic do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie oraz dobre przygotowanie do przyszłej pracy zawodowej.

# Doposażenie pracowni hotelarstwa

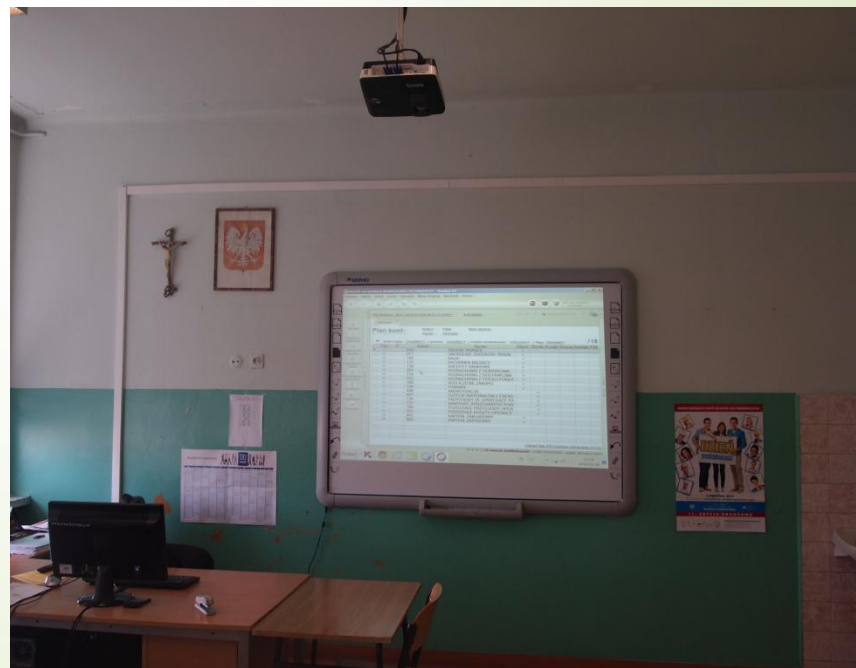
- 18 zestawów komputerowych AIO,
- tablicę interaktywną,
- projektor multimedialny,
- urządzenie wielofunkcyjne,
- telefon wielofunkcyjny,
- kasę fiskalną

oraz

- pakiety biurowe - 18 szt.
- pakiet oprogramowania dla branży hotelowo-gastronomicznej CHART
- program Dieta 5.0



Umiejętności praktyczne nabyte podczas zajęć w pracowni pozwolą uczniom/uczennicom na dobre przygotowanie się do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe oraz dobre przygotowanie do przyszłej pracy zawodowej



## Pracownię żywienia wyposażono w drobny sprzęt gastronomiczny

- ▶ garnki, patelnie, naczynia, sztućce
- ▶ blender, sokowirówkę, miksery, wagi
- ▶ kuchenki indukcyjne, czajnik elektryczny,
- ▶ odzież ochronną





# Doposażenie pracowni architektury krajobrazu w niezbędne pomoce dydaktyczne i odzież roboczą

- kompas, tyczki i taśmy miernicze, węgielnicze, opryskiwacze plecakowe, wąż ogrodowy, sekatory, motyki, grabie, szpadle, donice, taśmy ogrodnicze, keramzyt, kora, pergola drewniana, namioty ogrodnicze, ubrania robocze



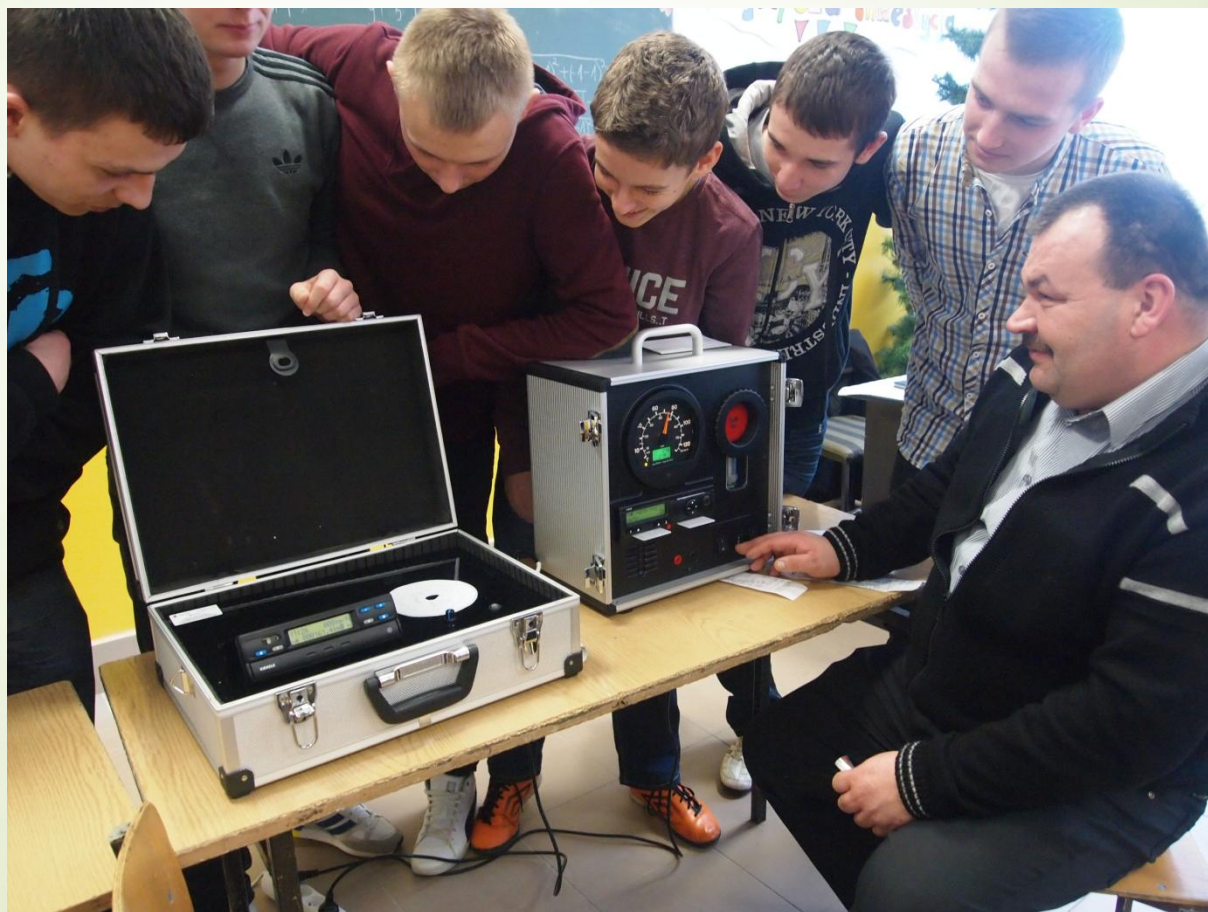
Pracownia spedycji została utworzona i wyposażona w specjalistyczne urządzenia (tj. urządzenie do szkolenia z obsługi tachografów, czytnik do pobierania danych z tachografu, aplikacja z modułem do odczytu tachografów, tachograf analogowy)



- oprogramowanie (specjalistyczne do analizy i archiwizacji danych z tachografów cyfrowych i analogowych, komputerowy symulator obsługi tachografu, program do zarządzania flotą transportową wyposażony w mapę Europy, oprogramowanie do szkolenia kierowców - kat. C/D)
- laptop, oprogramowanie do laptopa, sprzęt multimedialny



Wyposażenie pracowni zapewni wysoką jakość kształcenia, dobre przygotowanie uczniów/uczennic do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie oraz dobre przygotowanie do przyszłej pracy zawodowej





# Pomoce dydaktyczne do pracowni techniki biurowej





# Efekty realizacji projektu:

- ▶ utworzenie i wyposażenie pracowni doradztwa edukacyjno-zawodowego,
  - ▶ dostosowanie oferty usług edukacyjnych do potrzeb regionalnego/lokalnego rynku pracy,
  - ▶ wzmocnienie współpracy szkoły z pracodawcami i instytucjami rynku pracy służąca podnoszeniu kwalifikacji zawodowych uczniów jako przyszłych absolwentów i wzmocnienie ich zdolności do zatrudnienia,
  - ▶ wyposażenie szkoły w nowoczesne materiały dydaktyczne zapewniające wysoką jakość kształcenia
- 



**Dziękuję za pomoc i współpracę  
Dyrekcji szkoły oraz wszystkim  
nauczycielom i pracownikom, którzy  
przyczynili się do realizacji projektu.**

**Szczególne podziękowania  
składam Pani/Panu:  
Alinie Delektą  
Bolesławowi Dzierżek  
Marzenie Jarosz  
Ewelinie Reguła**



**Prezentację przygotowała**

**Marzena Karwat – asystentka koordynatora projektu**

**Zdjęcia wykonali:**

**Ireneusz Krzemyk,**

**Justyna Błasiak,**

**Marlena Wawrzkiwicz,**

**Kacper Bogacz,**

**Mateusz Siembab,**

**Katarzyna Pińkowska**