

Załącznik do
Uchwały Nr 189/2016
Zarządu Powiatu Świebodzińskiego
z dnia 29 sierpnia 2016r.



**DIAGNOZA STANU SZKOLNICTWA
ZAWODOWEGO
W POWIECIE ŚWIEBODZIŃSKIM**

Data: 18.07.2016

Opracowanie : Sabina Orlicka

Informacje dotyczące SOSW : Jolanta Waszczuk

Spis treści

Cele badania	3
Metodologia badania	3
1. Ogólne informacje o Powiecie Świebodzińskim uwzględniające kształcenie zawodowe	4
2. Powiatowy Zespół Szkół Technicznych i Zawodowych w Świebodzinie (PZSTiZ).....	7
2.1. Informacje ogólne	7
2.2. Jakość kształcenia.....	9
2.3. Kadra	37
2.4. Uczniowie	45
2.5. Baza dydaktyczna	60
2.6. Współpraca z partnerami i otoczeniem zewnętrznym	73
2.7. Zarządzanie placówką.....	79
3. Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Świebodzinie – Zasadnicza Szkoła Zawodowa ...	84
3.1. Informacje ogólne	84
3.2. Jakość kształcenia.....	87
3.3. Kadra	89
3.4. Uczniowie	94
3.5. Baza dydaktyczna	96
3.6. Współpraca z partnerami i otoczeniem zewnętrznym	101
3.7. Zarządzanie placówką.....	101
4. Demografia.....	103
5. Rynek pracy	107
6. Podsumowanie diagnozy	112

Niniejszy dokument zawiera wyniki diagnozy potrzeb Powiatowego Zespołu Szkół Technicznych i Zawodowych (PZSTiZ) w Świebodzinie oraz Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego (SOSW) w Świebodzinie. Przeprowadzona diagnoza będzie podstawą do przygotowania wniosku o dofinansowanie projektu w ramach Poddziałania 8.4.1, Doskonalenie jakości kształcenia zawodowego – projekty realizowane poza formułą ZIT Regionalnego Programu Operacyjnego – Lubuskie 2020.

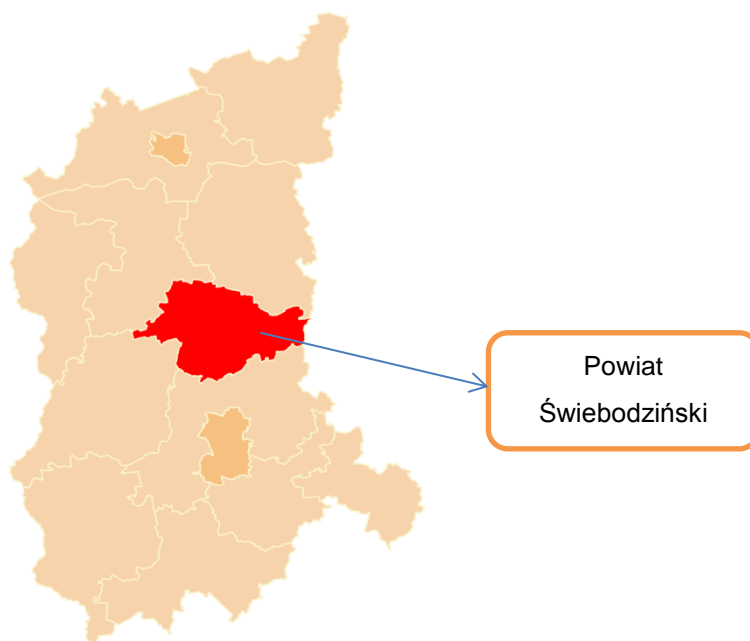
Cele badania

Głównym celem przeprowadzonej diagnozy było dokonanie oceny stanu i potrzeb szkolnictwa zawodowego w Powiecie Świebodzińskim w następujących obszarach : jakość kształcenia, kadra, uczniowie, baza dydaktyczna, współpraca z partnerami i otoczeniem zewnętrznym, zarządzanie placówką. Dokument zawiera również ogólne informacje o Powiecie Świebodzińskim oraz analizę demograficzną i rynku pracy w powiecie.

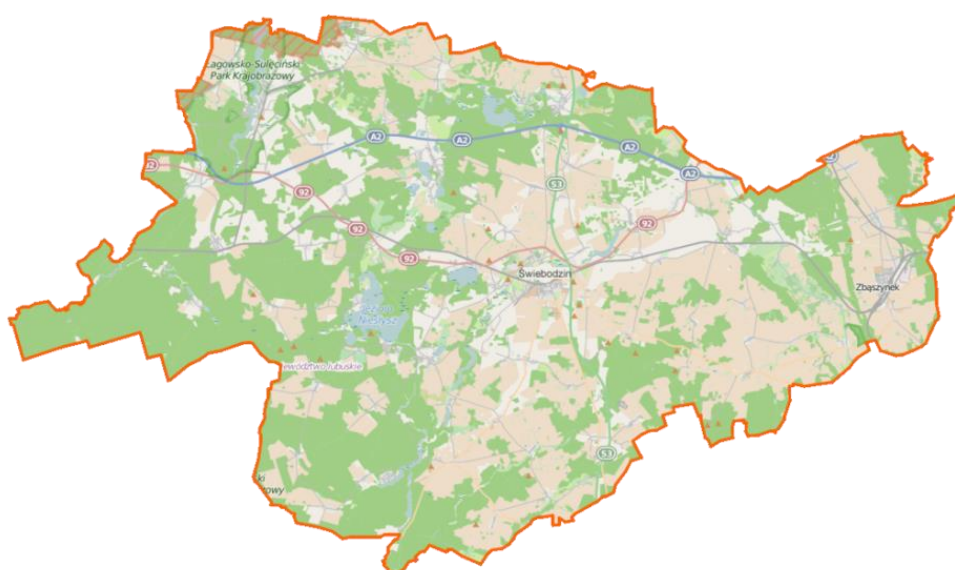
Metodologia badania

Głównym źródłem informacji były dokumenty szkolne w postaci sprawozdań z pracy zespołów przedmiotowych, protokołów rad pedagogicznych, spotkań dyrekcji z zespołami przedmiotowymi, wniosków i rekomendacji z ewaluacji oraz nadzoru wewnętrznego dyrektora szkoły, a także rozmów z nauczycielami, pracodawcami, uczniami i ich rodzicami. Analizie poddane zostały również ogólnie dostępne dane (m.in. GUS, Bank Danych Lokalnych) oraz raporty z przeprowadzonych ewaluacji przez Kuratorium Oświaty w Gorzowie Wlkp..

1. Ogólne informacje o Powiecie Świebodzińskim uwzględniające kształcenie zawodowe



Mapa 1 – Mapa administracyjna województwa lubuskiego



Mapa 2 – Mapa Powiatu Świebodzińskiego

Powiat świebodziński leży w centrum Województwa Lubuskiego na skrzyżowaniu ważnych dróg : autostrady A2, drogi ekspresowej S3 oraz drogi krajowej nr 92. Powierzchnia powiatu wynosi 938 km², a liczba mieszkańców 57 000. W jego skład wchodzi dwie gminy miejsko-wiejskie: Świebodzin i Zbąszynek oraz cztery gminy wiejskie: Lubrza, Łagów, Skąpe i Szczaniec. Na koniec grudnia 2015 roku stopa bezrobocia w powiecie świebodzińskim wynosiła 9,2% i była niższa niż wskaźnik województwa lubuskiego (10,6%). Korzystne położenie administracyjne (bliskość ośrodków o znaczeniu regionalnym, ponadregionalnym, bliskość granicy państwa) oraz transportowe, wysoki poziom przedsiębiorczości oraz funkcjonowanie przedsiębiorstw z kapitałem zagranicznym powoduje, że jest to teren o wysokim potencjalnie inwestycyjnym, czego dowodem jest nawiązanie przez miasto Świebodzin współpracy z Wałbrzyską Specjalną Strefą Ekonomiczną.

Największy udział w strukturze gospodarczej mają firmy z branży usługowej, przetwórstwo usługowe ale także duże firmy produkcyjne.

Z roku na rok wzrasta liczba przedsiębiorstw o około 5%. I dotyczy to małych firm rodzinnych jak i inwestycji z kapitałem zagranicznym.

Największe firmy to:

- Seco/Warwick ThermAL S.A. – produkcja urządzeń do obróbki cieplnej metali: piece komorowe, piece węglowe, piece przelotowe;
- REMIX S.A.– produkcja wysokiej jakości urządzeń do obróbki cieplnej metali i pieców topialnych;
- Johnson Controls Sp. z o.o., zakład zatrudniający najwięcej osób (około 1 000 os.);
- RECARO Aircraft Seating Polska – producent foteli lotniczych;
- Polmax S.A. – handel detaliczny i hurtowy paliwami płynnymi;
- Parys S.A. – producent koszul męskich oraz bluzek damskich;
- Sprick Rowery Sp. z o.o. – produkcja rowerów;
- PPH „Postęp” S.A. – zakład usług medycznych; krawiectwo;
- KICO Polska Sp. z o.o., – producent części motoryzacyjnych, produkcja podzespołów i mechanizmów do samochodów;
- Euro-Box w Ługowie – hurtowania zamków meblowych;
- Docdata w Świebodzińsku – obsługa procesów logistycznych dla branży e-commerce;
- Lumberg w Świebodzińsku – producent kabli;
- MHS Serwis Mikulscy – producent specjalistycznych zabudów do przeładunku i transportu drewna dłużykowego;
- Swedwood Poland Sp. z.o.o – producent mebli IKEA;
- Rzeźnictwo Grzegorz Zyguła i wiele innych.

To właśnie te branże zgłaszają zapotrzebowanie na wykwalifikowanych pracowników, często oczekując od nich dodatkowych umiejętności, które uczniowie mogą zdobyć jedynie poprzez udział w dodatkowych zajęciach, stażach i praktykach realizowanych w ramach projektów. Zgodnie z BARTOMETREM ZAWODÓW na rok 2016 (źródło : barometrzwodow.pl) w powiecie świebodzińskim wzrasta zapotrzebowanie na spawaczy, kierowników sprzedaży, monterów maszyn i urządzeń, specjalistów automatyki i robotyki. Wśród zawodów deficytowych można znaleźć m.in. administratorów systemów komputerowych, grafików komputerowych czy kucharzy.

Dobre wyniki gospodarcze idą w parze z niezwykle wysokimi walorami turystycznymi. Duża ilość szlaków turystycznych, zabytki, dobrze rozwinięta infrastruktura przyciąga coraz więcej turystów, ale też osób, które zamierzają inwestować na tym terenie.

Do wypoczynku na terenie powiatu zachęcają liczne jeziora oraz godne uwagi okazy flory i fauny. Znajdują się tu dwa parki krajobrazowe: Łagowski Park Krajobrazowy, na terenie którego występują piękne jeziora rynnowe i kompleks lasów bukowych oraz Gryżyński Park Krajobrazowy obejmujący ochroną rynnę rzeki Gryżynki, niezwykle malowniczą i cenną pod względem przyrodniczym. Występujące tu jeziora stwarzają okazję do aktywnego wypoczynku, uprawiania sportów wodnych i wędkowania. Ziemia Świebodzińska to wiele zabytków kultury sakralnej, wśród których najcenniejsze to odrestaurowany zespół klasztorny Paradyż w Gościkowie oraz drewniany kościółek w Kosieczynie. Ogromną atrakcją jest Lubrzański Szlak Fortyfikacji, pochodzący z okresu II Wojny Światowej, zespół umocnień „Pętla Boryszyńska”. Elementy fortyfikacji na obszarze Gminy Lubrza są częścią tzw. Międzyrzeckiego Rejonu Umocnionego (MRU). W okolicach Boryszyna znajduje się jedno z ogólnodostępnych wejść do podziemi MRU. Prawdziwą perłą pojezierza lubuskiego jest Łągów, który jest najbardziej malowniczą miejscowością turystyczną zachodniej Polski. Przepięknie położony – na przesmyku pomiędzy dwoma jeziorami, nad którymi góruje zabytkowy Zamek.

Powiat świebodziński jest modelową strukturą zrównoważonego rozwoju, cechuje się dojrzałą i innowacyjną przedsiębiorczością oraz zróżnicowaną ofertą turystyczną, co czyni ten teren miejscem atrakcyjnym do zamieszkania i zapewniającym wysokiej jakości warunki do życia.

Na terenie Powiatu funkcjonują 4 zespoły publicznych szkół, w których skład wchodzi szkoły zawodowe tj. Zespół Szkół Leśnych w Rogozińcu, Zespół Szkół Technicznych w Zbąszynku, Powiatowy Zespół Szkół Technicznych i Zawodowych w Świebodzinie oraz Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Świebodzinie. Dla dwóch ostatnich Powiat Świebodziński jest organem prowadzącym.

2. Powiatowy Zespół Szkół Technicznych i Zawodowych w Świebodzinie (PZSTiZ)

2.1. Informacje ogólne

Powiatowy Zespół Szkół Technicznych i Zawodowych w Świebodzinie jest placówką oświatową, dla której organem prowadzącym jest Rada Powiatu Świebodzińskiego. W skład Zespołu wchodzi zarówno Technikum jak i Zasadnicza Szkoła Zawodowa. Dyrektorem szkoły jest mgr Sabina Orlicka. Zespół, w obecnej strukturze funkcjonuje od września 2012 roku. Placówka powstała z dwóch szkół kształcących zawodowo, tj. z Zespołu Szkół Technicznych im. Tadeusza Kościuszki mieszczącego się przy ul. Żaków oraz z Zespołu Szkół Zawodowych im. Witolda Biernawskiego przy ulicy Świerczewskiego. Łącząc szkoły zachowano istniejące w nich kierunki, które zostały wcześniej uruchomione ze względu na potrzebę rynku pracy, cieszyły się zainteresowaniem wśród młodzieży i w których szkoła odnosi sukcesy na egzaminach zewnętrznych.

Obecnie PZSTiZ jest usytuowany w dwóch budynkach, nauczanie przedmiotów ogólnokształcących i teoretycznych przedmiotów zawodowych odbywa się w budynku przy ulicy Świerczewskiego, kształcenie praktyczne odbywa się w warsztatach szkolnych przy ulicy Wojska Polskiego.

PZSTiZ w Świebodzinie to placówka z dużą tradycją i doświadczeniem. W murach szkół przed połączeniem kształciła się kadra zarządzająca firm działających w powiecie. Stabilność, doświadczenie, dobre wyniki egzaminów zewnętrznych i stały nabór na kierunki odpowiadające oczekiwaniom pracodawców wyróżniają szkołę w środowisku. Największą popularnością wśród gimnazjalistów powiatu świebodzińskiego cieszą się zawody : technik logistyk, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik hotelarstwa. W tych klasach dokonuje się naboru przekraczającego wymagany limit uczniów. W pozostałych zawodach technikalnych (technik ekonomista, technik informatyk, technik mechanik) ilość uczniów jest zadowalająca, ale można zaobserwować zmienne zainteresowanie danym kierunkiem, często uzależnione od prowadzonej kampanii promocyjno-rekrutacyjnej i panującej „mody”.

Aktualne kierunki kształcenia w PZSTiZ w Świebodzinie:

4-letnie technikum :

ZAWÓD	KWALIFIKACJE
technik handlowiec	A.18 – <i>prowadzenie sprzedaży</i> A.22 – <i>prowadzenie działalności handlowej</i>
technik ekonomista	A.35 – <i>planowanie i prowadzenie działalności w organizacji</i> A.36 – <i>prowadzenie rachunkowości</i>
technik logistyk	A.30 - <i>organizacja i monitorowanie przepływu zasobów i informacji w procesach produkcji, dystrybucji i magazynowania</i> A.31 - <i>zarządzanie środkami technicznymi podczas realizacji procesów transportowych</i> A.32 - <i>organizacja i monitorowanie przepływu zasobów i informacji w jednostkach organizacyjnych</i>
technik żywienia i usług gastronomicznych	T.6 – <i>sporządzanie potraw i napojów</i> T.15 – <i>organizacja żywienia i usług gastronomicznych</i>
technik obsługi turystycznej	T.13 - <i>planowanie i realizacja imprez i usług turystycznych</i> T.14 - <i>prowadzenie informacji turystycznej oraz sprzedaż usług turystycznych</i>
technik hotelarstwa	T.11 – <i>planowanie i realizacja usług w recepcji</i> T.12 – <i>obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie</i>
technik mechanik	M.19 – <i>użytkowanie obrabiarek skrawających</i> M.44 – <i>organizacja i nadzorowanie procesów produkcji maszyn i urządzeń</i>
technik informatyk	E.12 - <i>montaż i eksploatacja komputerów osobistych oraz urządzeń peryferyjnych</i> E.13 - <i>projektowanie lokalnych sieci komputerowych i administrowanie sieciami</i> E.14 - <i>tworzenie aplikacji internetowych i baz danych oraz administrowanie bazami</i>

3-letnia zasadnicza szkoła zawodowa :

ZAWÓD	KWALIFIKACJE
sprzedawca	A.18 – <i>prowadzenie sprzedaży</i>
kucharz	T.6 – <i>sporządzanie potraw i napojów</i>
mechanik-monter maszyn i urządzeń	M.17 - <i>montaż i obsługa maszyn i urządzeń</i>
ślusarz	M.20 - <i>wykonywanie i naprawa elementów maszyn, urządzeń i narzędzi</i>
operator obrabiarek skrawających	M.19 – <i>użytkowanie obrabiarek skrawających</i>
elektromechanik	E.7 – <i>montaż i konserwacja maszyn i urządzeń elektrycznych</i>

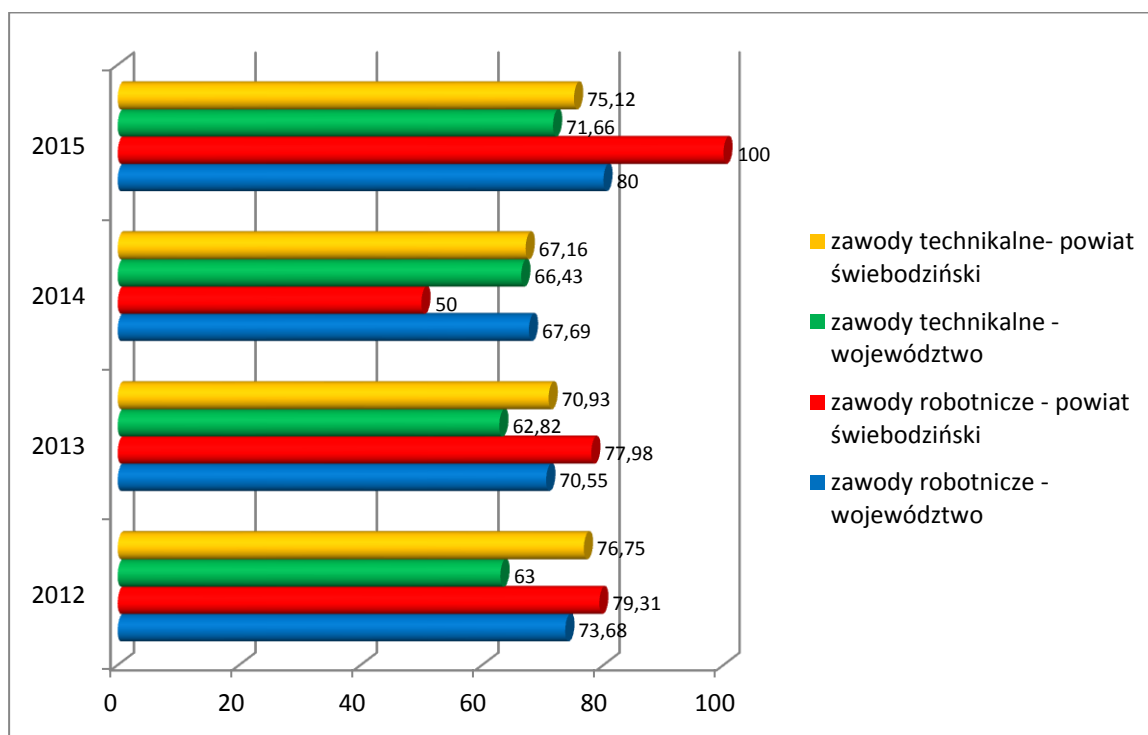
Ponadto w placówce, na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej kształcą się młodociani pracujący, którzy najczęściej wybierają zawody : piekarz, cukiernik, fryzjer, elektryk, mechanik pojazdów samochodowych, monter sieci instalacji i urządzeń sanitarnych, elektromechanik pojazdów samochodowych, murarz-tylnkarz i stolarz.

Szkoła posiada bardzo dobrze wyposażone pracownie krawieckie. Niestety, mimo co roku podejmowanej próby naboru w zawodzie krawiec, od 2 lat w pracowniach odbywają się tylko zajęcia pozalekcyjne dla uczniów, którzy chcą poznać tajniki kroju i szycia.

2.2. Jakość kształcenia

Zdawalność egzaminów odbywa się na zadowalającym poziomie. Uczniowie najczęściej osiągają wynik wyższy niż średnia zdawalność w województwie.

**Wykres 1 – Zdawalność „starych” egzaminów zawodowych wyrażona w %
(dane Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Poznaniu)**



Poniżej przedstawiono zestawienie wyników egzaminów w latach 2012 – 2015:

Tabela 1. Wyniki egzaminów zawodowych - Technikum

TECHNIKUM – technik	Przystępujący do egzaminu	Uzyskujący dyplom zawodowy
		2012
1. ekonomista	19	15 = 78,9%
2. hotelarstwa	31	21 = 67,7%
3. informatyk	25	22 = 88%
4. logistyk	28	26 = 92,8%
5. mechanik	19	14 = 73,7%
6. spedytor	16	10 = 62,5%
7. żywienia i gospodarstwa domowego	15	12 = 80%
8. organizacji usług gastronomicznych	11	8 = 72,7%

	2013	
1. ekonomista	7	6 = 85,7%
2. hotelarstwa	16	9 = 56,25%
3. informatyk	22	17 = 77,3%
4. logistyk	22	16 = 72,7%
5. mechanik	19	15 = 78,9%
6. obsługi turystycznej	8	5 = 62,5%
7. spedytor	15	11 = 73,3%
8. żywienia i gospodarstwa domowego	25	20 = 80%
	2014	
1. ekonomista	15	8 = 53,3%
2. hotelarstwa	17	14 = 82,35%
3. informatyk	19	16 = 84,2%
4. logistyk	27	25 = 92,6%
5. mechanik	13	10 = 76,9%
6. obsługi turystycznej	6	5 = 83,33%
7. spedytor	16	10 = 62,5%
8. żywienia i gospodarstwa domowego	26	17 = 65,4%
	2015	
1. ekonomista	16	12 = 75%
2. handlowiec	7	7 = 100%
3. hotelarstwa	12	9 = 75%
4. informatyk	21	18 = 85,7%
5. logistyk	26	21 = 80,8%
6. mechanik	19	17 = 89,5%
7. obsługi turystycznej	9	8 = 88,9%
8. spedytor	14	14 = 100%
9. żywienia i gospodarstwa domowego	23	15 = 65,2%

Tabela 2. Wyniki egzaminów - ZSZ

ZSZ	Przystępujący do egzaminu	Uzyskujący dyplom zawodowy
2012 r. – STARY EGZAMIN ZAWODOWY		
1. sprzedawca	28	24 = 85,7%
2. kucharz małej gastronomii	3	3 = 100%
3. operator obrabiarek skrawających	4	1 = 25%
4. krawiec	1	1 = 100%
5. ślusarz	18	17 = 94,4%
6. mechanik-monter maszyn i urządzeń	6	5 = 83,3%
7. rolnik	2	2 = 100%
2013 r. – STARY EGZAMIN ZAWODOWY		
1. sprzedawca	20	20 = 100%
2. ślusarz	8	6 = 75%
3. kucharz małej gastronomii	17	11 = 64,7%
4. mechanik-monter maszyn i urządzeń	6	4 = 66,7%
5. krawiec	4	1 = 25%
6. operator obrabiarek skrawających	9	8 = 88,9%

2014 r. – STARY EGZAMIN ZAWODOWY		
1. krawiec	2	2 = 100%
2. ślusarz	6	4 = 66,7%
3. mechanik-monter maszyn i urządzeń	8	5 = 62,5%
4. elektromechanik	13	4 = 30,8%
2015 r. – NOWY EGZAMIN ZAWODOWY		
1. kucharz	20	11 = 55%
2. sprzedawca	11	11 = 100%
3. ślusarz	20	12 = 60%
4. mechanik-monter maszyn i urządzeń	4	4 = 100%
5. elektromechanik	7	1 = 14,3%

W przypadku wyników egzaminów w zasadniczej szkole zawodowej należy nadmienić, iż często fakt niezdania egzaminu związany jest z niskim wynikiem części pisemnej. Praktycznie uczniowie są przygotowani do egzaminu na dużo wyższym poziomie, np. kucharz 2015 – zdawalność części pisemnej 60%, części praktycznej 90%; elektromechanik 2015 – zdawalność części pisemnej 14,3%, części praktycznej – 85,7%.

W ramach godzin dodatkowych, tzw. „karcianych” w PZSTiZ oferowane są m.in. zajęcia pozalekcyjne przygotowujące do egzaminów zawodowych i udziału w konkursach zawodowych, w tym zajęcia praktyczne na warsztatach szkolnych. Poniżej znajduje się wykaz oferowanych zajęć dodatkowych w roku szkolnym 2015/2016:

- Przygotowanie do egzaminu maturalnego z matematyki (poziom podstawowy i rozszerzony)
- Przygotowanie do egzaminu maturalnego z informatyki
- Przygotowanie do egzaminu maturalnego z języka polskiego
- Przygotowanie do rozszerzonego egzaminu maturalnego z języka polskiego (zajęcia indywidualne z uczniem)
- Przygotowanie do egzaminu maturalnego z języka angielskiego
- Przygotowanie do matury rozszerzonej z języka angielskiego
- Przygotowanie do egzaminu maturalnego z chemii
- Przygotowanie do egzaminu maturalnego z fizyki
- Przygotowanie do egzaminu maturalnego z geografii
- Przygotowanie do egzaminu maturalnego z historii
- Przygotowanie do egzaminu maturalnego z biologii
- Przygotowanie do egzaminu zawodowego- przedmioty informatyczne
- Przygotowanie do egzaminu zawodowego - przedmioty gastronomiczne

- Przygotowanie do egzaminu zawodowego - przedmioty logistyczne
- Przygotowanie do egzaminu zawodowego - przedmioty mechaniczne
- Przygotowanie do egzaminu zawodowego (kwalifikacja A.18 – prowadzenie sprzedaży)
- Przygotowanie do egzaminu zawodowego (kwalifikacja A.22 – prowadzenie działalności handlowej)
- Przygotowanie do egzaminów zawodowych - przedmioty hotelarskie
- Zajęcia wyrównawcze - przedmioty hotelarskie
- Zajęcia wyrównawcze – matematyka
- Zajęcia wyrównawcze – przedmioty gastronomiczne
- Zajęcia wyrównawcze z języka niemieckiego
- Zajęcia wyrównawcze- przedmioty informatyczne
- Zajęcia wyrównawcze- przedmioty mechaniczne
- Zajęcia wyrównawcze z języka niemieckiego (indywidualne)
- Zajęcia wyrównawcze z historii
- Zajęcia wyrównawcze z języka francuskiego
- Praca z uczniem zdolnym - przygotowanie do konkursów
- Przygotowanie do Ogólnopolskiej Olimpiady Logistycznej - praca z uczniem zdolnym
- Przygotowanie do konkursów i olimpiad - praca z uczniem zdolnym
- Przygotowywanie do konkursów i olimpiad w zakresie języka angielskiego
- Przygotowanie do konkursów i olimpiad
- Przygotowanie do konkursów- przedmioty mechaniczne
- Przygotowanie do konkursów i olimpiad
- Przygotowanie do konkursu „ Uratuj życie”
- Praca z uczniem zdolnym- zajęcia polonistyczne
- Praca z uczniem zdolnym
- Koło historyczne
- Konsultacje przedmiotowe
- Przygotowanie młodzieży do rozgrywek międzyszkolnych
- Piłka ręczna
- Piłka nożna
- Badminton
- Tenis stołowy

- Zajęcia na siłowni
- Przygotowywanie uroczystości szkolnych (Jasełka, konkursy, pielgrzymka)
- Propagowanie kultury czytelniczej
- Upowszechnianie czytelnictwa wśród młodzieży
- Wolontariat
- Opieka nad pocztą sztandarową
- Łucznictwo tradycyjne
- Zajęcia indywidualne z uczniem

W latach 2014-2015 w Powiatowym Zespole Szkół Technicznych i Zawodowych był realizowany projekt „Nowoczesne kształcenie zawodowe” współfinansowany ze środków EFS (POKL, Działanie 9.2 - Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego). Celem projektu była poprawa jakości, efektywności i atrakcyjności kształcenia, realizacja dodatkowych zajęć specjalistycznych oraz staży zawodowych. Podczas zajęć i kursów uczniowie zdobyli następujące umiejętności zawodowe:

- organizator ruchu turystycznego – 15 os.
- transport towarów niebezpiecznych – 15 os.
- operator wózków widłowych – 30 os.
- spawanie ręczne metodą MAG – 30 os.
- elektryk – 15 os.
- grafik komputerowy – 15 os.
- inżynieria projektowania komputerowego CAD – 15 os.
- język angielski zawodowy dla logistyka – 30 os.

Staża zawodowe, w ramach projektu, w przedsiębiorstwach i firmach działających na terenie powiatu, odbyło 45 uczestników, natomiast praktyki zawodowe 74.

W ramach projektu szkoła została wyposażona w dodatkowy sprzęt i oprogramowanie o łącznej wartości 79.309,08 zł.

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa przedmiotu</i>	<i>ilość szt.</i>	<i>wartość</i>
Oprogramowanie			
1	Photoshop CC Multiple Platforms Multi European Languages Subscription Education Device	1	10 350,45
2	Autodesk Design Academy	1	2 958,15
3	Corel Draw	1	1 797,03
4	eSzok	1	1 740,45
			16 846,08

Sprzęt			
1	Zestaw nagłośnieniowy - komplet	1	4 993,00
2	Zestaw komputerowy	15	30 690,00
3	Laptop	2	5 520,00
4	Urządzenie wielofunkcyjne	1	1 800,00
5	Tablica interaktywna	2	13 600,00
6	Rzutnik multimedialny	2	5 860,00
			62 463,00

W latach 2008-2010 (przed połączeniem szkół) realizowany był projekt „Modernizacja warsztatów szkolnych w Zespole Szkół Zawodowych w Świebodzinie”. Wartość projektu to 4.002.620,86 zł. Wskaźniki zostały zrealizowane w 100%. W ramach projektu zakupiono sprzęt i doposażenie na ogólną kwotę 1.813.317,37 zł.

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa przedmiotu</i>	<i>ilość szt.</i>	<i>wartość</i>
1	Biurko	1	439,20
2	Kontener do biurka	1	488,00
3	Biurko nauczycielskie	11	4 026,00
4	Fotel tapicerowany	4	2 196,00

Komputery i sprzęt komputerowy

5	Zestaw komputerowy INTEL CORE 2 DUO E-7500	15	64 287,90
6	Rzutnik multimedialny Full HD EPSON TW 3500	2	13 002,76
7	Ekran stojący do rzutnika biały 155x155	2	470,92

Krzesła

8	Krzesło biurowe z podłokietnikami	12	4 889,76
9	Krzesło biurowe z podłokietnikami	1	183,00
10	Krzesło tapicerowane	18	3 294,00
11	Krzesło szkolne	64	7 027,20
12	Krzesło obrotowe	19	3 477,00

Kuchenka gazowa + taborety gazowe

13	Kuchenka gazowa z piekarnikiem	7	45 689,00
14	Taborety gazowe	2	4 880,00

Łóżko do pracowni hotelarskiej

15	Łóżko 1-osobowe tapicerowane	4	2 440,00
----	------------------------------	---	----------

Maszyna krawiecka

16	Stębnówka przemysłowa ze stołem JUKI DDL 8300 N	17	20 841,15
17	Stębnówka przemysłowa ze stołem JUKI DDL 8300 N	1	1 226,01
18	Stębnówka z podklasą H JUKI DDL 8300 NH	1	1 225,95
19	Stębnówka z podklasą H JUKI DDL 8700 H	1	3 755,45
20	Stębnówka przemysłowa ze stołem, panelem i silnikiem krokowym JUKI DDL 8700	8	30 043,60
21	Stębnówka przemysłowa ze stołem, panelem i silnikiem krokowym JUKI DDL 8700	1	3 755,48
22	Owerłok przemysłowy ze stołem 2-igłowy, 5-nitkowy JUKI MO 6716 S	5	15 751,20
23	Owerłok przemysłowy ze stołem 2-igłowy, 5-nitkowy JUKI MO 6716 S	1	3 150,21
24	Owerłok przemysłowy ze stołem 2-igłowy, 5-nitkowy JUKI MO 6916 S	3	18 854,85

25	Owerlok przemysłowy ze stołem 2-igłowy, 5-nitkowy JUKI MO 6916 S	1	6 284,96
26	Owerlok przemysłowy ze stołem 4-nitkowy do dzianin JUKI MO 6914 S	2	11 928,48
27	Owerlok przemysłowy ze stołem 1-igłowy, 3-nitkowy JUKI MO 6704 S	1	2 803,66
28	Dziurkarka przemysłowa ze stołem "bieliźniana" JUKI LBH-780 U	1	13 247,54
29	Dziurkarka przemysłowa ze stołem "odzieżowa" JUKI MEB-3200 SS MA	1	56 269,72
30	Kapówka przemysłowa (renderka) ze stołem YAMATO CF-2300 M	1	8 338,55
31	Ryglówka przemysłowa ze stołem JUKI LK-1900 AHS	1	13 868,28
32	Podszywarka przemysłowa ze stołem MAIER 221	1	5 690,08
33	Hafciarka -maszyna przemysłowa ze stołem BROTHER PR 650	1	38 796,00
34	Maszyna przemysłowa ze stołem imitująca ścieg ręczny JUKI MP-200 NL	1	13 583,77
35	Guzikarka - maszyna przemysłowa ze stołem JUKI MB-137 300 S	1	7 071,22
36	ZIG-ZAG stępnówka JUKI LZ-2284 NK	1	12 119,87
37	Stół do prasowania z wytwornicą pary i żelazkiem COMEL, COMELUX MAXI C5	1	3 077,82
38	Stół do prasowania z wytwornicą pary i żelazkiem COMEL, COMELUX MAXI C5	1	3 077,81
39	Stół do prasowania z odsysaniem i podgrzewaną płytą COMEL, COMELFLEX	1	1 050,08
40	Noże krojce: nóż pionowy, nóż tarczowy, nóż krojczy taśmowy ze stołem, wycinacz szablonów	1	49 146,77

Narzędzia ręczne i urządzenia warsztatowe

41	Półautomat spawalniczy	6	66 407,04
42	Wiertarka stołowa	12	54 285,12
43	Wiertarka słupowa	3	11 533,20
44	Wiertarka słupowa	1	3 844,41
45	Krawędziarka	3	8 946,30
46	Krawędziarka	1	2 982,13
47	Piła taśmowa	4	23 973,00
48	Prasa zębata	3	2 525,40
49	Ostrzałka szlifierska podwójna	3	1 350,54
50	Imadło ślusarskie obrotowe	30	13 468,80
51	Komplet narzędzi do zawodu monter maszyn i urządzeń	10	23 058,00
52	Stacjonarne urządzenie filtrujące do spawarek	6	72 058,08
53	Sprzęt ochronny dla spawacza (kpl)	10	4 867,80
54	Komplet narzędzi ślusarskich	30	76 860,00

Obrabiarki numeryczne

55	Tokarka numeryczna z kompletem narzędzi CKE 6136i x 750 G00957	1	146 400,00
56	Frezarka numeryczna z kompletem narzędzi XD 40A G00013	1	146 400,00
57	Centrum frezarskie EXPERTMILL-VMC-0600 PLUS SCORBOT ER-4u	1	261 080,00
58	Tokarka z kompletem narzędzi D 360x 1000 DRO 020271	1	18 910,00
59	Frezarska z kompletem narzędzi FW 10 DRO 151005	1	16 348,00

Regały, półki, lady

60	Lada recepcyjna +kontener	1	1 464,00
61	Regał magazynowy z półkami rusztowanymi	1	414,80
62	Regał magazynowy z półkami rusztowanymi	1	549,00
63	Regał magazynowy z półkami rusztowanymi	1	524,60
64	Regał magazynowy z półkami pełnymi	2	1 024,80
65	Regał magazynowy z półkami pełnymi	1	500,20
66	Regał metalowy skręcany 6 półkami metalowymi	11	3 532,10
67	Regał metalowy skręcany 6 półkami metalowymi	1	321,14
68	Regał z profili ocynkowanych (4 półki)	5	2 493,70
69	Regał z profili ocynkowanych (4 półki)	1	498,72

Sprzęt kuchenny

70	Wyposażenie 6 stanowisk	6	65 514,00
71	Wanna do mycia garnków na nóżkach	1	1 342,00
72	Wanna do mycia termosów	1	1 342,00
73	Centrum kuchenne	1	2 379,00

Stoły

74	Stół	1	176,90
75	Stół obiadowy z 4 sztukami krzeseł	21	8 454,60
76	Stół konferencyjny	1	427,00
77	Stół	6	2 488,80
78	Stół lekcyjny 2-osobowy	32	3 904,00
79	Stolik okrągły	2	829,60
80	Stół ze zlewem	5	6 954,00
81	Stół z szafką i półką	7	10 760,40
82	Stół z półką	8	5 075,20
83	Stolik pod komputer	15	8 418,00
84	Stół warsztatowy	2	2 186,24
85	Stół ślusarski ze ścianką narzędziową	39	51 157,86
86	Stół ślusarski ze ścianką narzędziową	1	1 311,90
87	Stół spawalniczy metalowy	5	2 801,10
88	Stół spawalniczy metalowy	1	560,24

Szafy, szafki

89	Szafa szatniowa metalowa 3 podziałowa	1	1 049,20
90	Szafa na akta z drzwiami	12	5 856,00
91	Szafki kuchenne stojące	3	3 294,00
92	Szafki nocne z szufladą	4	732,00
93	Szafa ubraniowa 2-drzwiowa z półkami	2	1 049,20
94	Szafa metalowa pełna	3	10 248,00
95	Szafa metalowa na sprzęt ochronny dla spawacza	5	3 689,25
96	Szafa metalowa na sprzęt ochronny dla spawacza	1	737,89
97	Szafa metalowa zamykana	3	2 234,04
98	Szafa metalowa zamykana	1	744,71
99	Szafa metalowa ubraniowa kolorowa z nóżkami	17	12 311,23
100	Szafa metalowa ubraniowa kolorowa z nóżkami	1	724,23

Tablica

101	Tablica lekcyjna	12	8 052,00
-----	------------------	----	----------

Wieszaki, pojemniki

102	Wieszak na ubrania	3	366,00
103	Pojemniki na mydło w płynie	20	5 612,00
104	Pojemniki na ręczniki papierowe	20	2 806,00

Wózki do sprzątnia

105	Wózek do sprzątnia na kółkach	3	3 367,20
-----	-------------------------------	---	----------

Zegar

106	Zegar ścienny kwarcowy	1	195,20
-----	------------------------	---	--------

Programy komputerowe

107	Oprogramowanie OFFICE 2007 i CAD/CAM w wersji edukacyjnej	15	16 689,60
108	System oprogramowania CAD ASYSST do projektowania 2-stanowiskowy ADVANCED PLUS	1	89 106,65

Projekt był realizowany przed wprowadzeniem nowej podstawy programowej i wymagań związanych z wyposażeniem stanowiskowym do przeprowadzanie egzaminów zawodowych. Część sprzętu już się zużyła, pozostały jest w ilości niewystarczającej zarówno do właściwego prowadzenia zajęć praktycznych jak i egzaminowania uczniów.

Aktualnie sale egzaminacyjne wyposażone są w minimalną ilość podstawowego sprzętu niezbędnego do realizacji podstawy programowej oraz przeprowadzenia egzaminu. Zbyt mała ilość sprzętu i stanowisk utrudnia codzienne zajęcia praktyczne z uczniami, którzy często pracują po kilka osób przy jednym stanowisku, np. sprzedawca, technik handlowiec, technik ekonomista, technik informatyk, technik mechanik, kucharz. W czasie egzaminu zdarzają się sytuacje, kiedy nauczyciele przynoszą swój sprzęt prywatny (gastronomia), albo wykorzystywana jest pomoc pracodawców, którzy użyczają szkole swoje materiały.

W PZSTiZ stworzone są następujące stanowiska egzaminacyjne w kwalifikacjach (nazwa kwalifikacji na str. 8) :

- E.12 (technik informatyk) – 6 stanowisk
- E.13 (technik informatyk) – 6 stanowisk
- A.18 (technik handlowiec i sprzedawca) – 3 stanowiska
- T.6 (technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz) – 4 stanowiska
- E.7 (elektromechanik) – 3 stanowiska
- M.17 (mechanik-monter maszyn i urządzeń) – 2 stanowiska
- M.19 (technik mechanik oraz operator obrabiarek skrawających) – 3 stanowiska
- M.20 (ślusarz) – 3 stanowiska

Zgodnie ze zbadanym zapotrzebowaniem (wymagania Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej w Poznaniu dotyczące wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego i ilości stanowisk), w PZSTiZ

powinno funkcjonować przynajmniej po 8 stanowisk dla następujących kwalifikacji (nazwy kwalifikacji na stronie 8) : A.18, M.17, M.19, M.20 oraz minimum 6 w kwalifikacji E.7 i T.6.

W przypadku kwalifikacji T.6, E.12, E.13 szkoła posiada możliwości lokalowe na stworzenie kolejnych stanowisk w nowych pracowniach, co umożliwi przeprowadzanie równoległe egzaminów, bez konieczności pracowania na 3 zmiany. Ponadto większa ilość sprzętu egzaminacyjnego znacznie ułatwi pracę na zajęciach i z pewnością wpłynie na lepsze opanowanie danych umiejętności przez uczniów i poprawę wyników egzaminów zawodowych.

W przypadku braku możliwości stworzenia dodatkowych pracowni koniecznością jest uzupełnienia stanowisk do minimalnej liczby 8 (6 stanowisk egzaminacyjnych dla uczniów, jedno dla nauczyciela, jedno stanowisko zapasowe) .

Poniżej znajduje się wykaz niezbędnego wyposażenia w sprzęt, zgodny z wymaganiami egzaminacyjnymi (na podstawie : Rekomendowanego wyposażenia pracowni i przekazywanego przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną w Poznaniu):

E.12 – Montaż i eksploatacja komputerów osobistych oraz urządzeń peryferyjnych

Tabela 3. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego dla zadań związanych z montażem i konfiguracją komputerów oraz instalacją oprogramowania – E.12

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi	ilość
narzędzi, sprzęt, przewody			
1.	komplet narzędzi do montażu i demontażu podzespołów komputera; wkrętaki płaskie, krzyżowe lub innego typu dostosowane do posiadanego sprzętu i podzespołów, pęseta, szczypce proste wydłużone, komplet taśm, przewodów do podłączenia dysków twardych, napędów optycznych		1 komplet
komputery i peryferia			
2.	zestaw komputerowy z napędem optycznym, kartą sieciową, kartą graficzną, komplet elementów zastępczych: - pamięć/pamięci RAM, - karta sieciowa na złącze PCI lub PCIe, - karta graficzna, - dysk twardy	od 2017 elementy zastępcze: karta graficzna i dysk twardy muszą różnić się parametrami od elementów podstawowych	1 komplet
3.	pamięć zewnętrzna (pamięć USB, dysk zewnętrzny USB)		1 szt.
oprogramowanie na zewnętrznych nośnikach			

4.	systemy operacyjne z rodziny Windows i Linux	wykorzystywane w pracowni, współpracujące ze sprzętem wymienionym w sekcji „komputery i peryferia” - Windows Vista Business, Windows 7, Windows 8 lub 8.1 w wersji min. Professional - Linux z dystrybucji Ubuntu lub openSUSE na rok 2016 dla systemu Linux obowiązują wersje: - Ubuntu Desktop 14.04 LTS (Unity Gnome) - openSUSE 13.2 (Gnome)	1 komplet
5.	programy narzędziowe i diagnostyczne	dostosowane do wyposażenia stanowiska egzaminacyjnego z rozbudowanym modułem do testowania kart graficznych, pamięci RAM oraz nośników danych, program do tworzenia obrazów dysku (współpracujące z systemem operacyjnym zainstalowanym na komputerze)	1 komplet
6.	sterowniki	do kart rozszerzających i urządzeń wymienionych w sekcji „komputery i peryferia”	1 komplet

Zajęcia w wyposażonej zgodnie ze standardami pracowni, opracowanymi przez Krajowy Ośrodek Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej przygotowują uczniów do wykonywania przyszłych zadań zawodowych w zakresie montowania oraz eksploatacji komputera i urządzeń peryferyjnych. Każdy uczeń powinien pracować na jednoosobowym stanowisku celem nabycia umiejętności związanych z :

- przygotowaniem stanowiska komputerowego do pracy - m.in. dobór urządzeń techniki komputerowej do określonych warunków technicznych, instalacja systemu operacyjnego, opracowanie dokumentacji technicznej ;
- użytkowaniem urządzeń peryferyjnych komputera osobistego – m.in. przygotowanie urządzenia peryferyjnego do pracy, dobór i wymiana materiałów eksploatacyjnych, konserwacja, instalacja sterowników;
- naprawą komputera osobistego – m.in. umiejętność posługiwania się narzędziami do naprawy sprzętu komputerowego, usuwanie uszkodzenia sprzętowego, lokalizacja i usunięcie usterki systemu operacyjnego, tworzenie kopii bezpieczeństwa danych.

Zajęcia na kierunku technik informatyk odbywają się w grupach, jednak najczęściej są to grupy 12-16 osobowe i posiadana aktualnie w szkole ilość sprzętu stanowiskowego utrudnia właściwe prowadzenie zajęć. W ostatnim okresie doszło również do awarii posiadanego sprzętu, którego naprawa wiąże się z kosztami i wyłączeniem sprzętu z zajęć. Ponadto warunki lokalowe szkoły pozwalają na utworzenie drugiej pracowni w kwalifikacji E.12.

E.13 – Projektowanie lokalnych sieci komputerowych i administrowanie sieciami

Tabela 4. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnych – E.13

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi	ilość
narzędzi, sprzęt, kable			
1.	komplet narzędzi do montażu okablowania	w tym zaciskarka RJ45, ściągacz izolacji, narzędzie uderzeniowe lub inne umożliwiające montaż okablowania	1 komplet
2.	patchcord UTP	długość min. 1,5 m	4 szt.
3.	patchpanel 19" UTP	min. 8 gniazd RJ45 (zgodny z typem narzędzi montażowych)	1 szt.
4.	gniazdo naścienne 2x RJ45	przystosowane do montażu modułów typu Keystone	1 szt.
aparatura kontrolno-pomiarowa			
5.	tester okablowania strukturalnego z gniazdem RJ45	z możliwością kontroli ciągłości, przerwy, zwarcia, skrzyżowania par, instrukcja obsługi	1 szt.
komputery i peryferia			
6.	kompletny zestaw komputerowy – dostosowany do roli serwera	komputer umożliwiający zainstalowanie posiadanego przez ośrodek serwerowego systemu operacyjnego, z dwiema kartami sieciowymi Ethernet	1 zestaw
7.	kompletny zestaw komputerowy / dopuszcza się stosowanie laptopów - dostosowany do roli stacji roboczej	komputer z kartą sieciową oraz z kartą sieciową Wi-Fi min. 802.11 b/g (wbudowaną lub adapter USB) z obsługą szyfrowania WEP, WPA, WPA2, umożliwiający zainstalowanie posiadanego przez ośrodek systemu operacyjnego stacji roboczej	1 zestaw
8.	przełącznik zarządzalny	min. 4 porty z możliwością tworzenia VLAN 802.1q, instrukcja obsługi	1 szt.
9.	ruter z Wi-Fi	obsługa szyfrowania WEP, WPA, WPA2, standard min. 802.11 b/g, instrukcja obsługi	1 szt.
oprogramowanie			
10.	serwerowy system operacyjny	możliwy do zainstalowania i funkcjonowania na komputerze wymienionym w specyfikacji: Windows Server Standard 2008/2008 R2, 2012/2012 R2 z wersją oprogramowania Service Pack odpowiednio dla systemu, aktualną na dzień 31 grudnia roku poprzedzającego egzamin	1
11.	system operacyjny stacji roboczej	możliwy do zainstalowania i funkcjonowania na komputerze pełniącym rolę stacji roboczej i kompatybilny z zastosowanym systemem serwerowym Windows Vista, Windows 7, Windows 8 lub 8.1 w wersji min. Professional	1
12.	oprogramowanie do analizy protokołów sieciowych oraz monitorowania pracy sieci	Wireshark i Cain and Abel	1
wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających			
13.	Drukarka sieciowa	drukarka sieciowa z wbudowanym serwerem wydruku, portem Ethernet oraz obsługą wydruk RAW	1 szt. / sala

Zajęcia w wyposażonej zgodnie ze standardami pracowni przygotowują uczniów do wykonywania przyszłych zadań zawodowych w zakresie projektowania lokalnych sieci komputerowych i administrowania sieciami. Każdy uczeń powinien pracować na jednoosobowym stanowisku celem nabycia umiejętności związanych z :

- projektowaniem i wykonywaniem lokalnej sieci komputerowej – m.in. rozpoznawanie i stosowanie norm dotyczących okablowania, rozpoznawanie urządzeń sieciowych, wykonanie projektu lokalnej sieci komputerowej, dobieranie przyrządów i urządzeń do montażu okablowania, montowanie okablowania sieciowego, wykonywanie pomiarów okablowania, opracowanie dokumentacji powykonawczej;
- konfigurowaniem urządzeń sieciowych – m.in. modernizacja serwera, konfiguracja przełączników lokalnych sieci komputerowych, konfiguracja sieci wirtualnych, konfiguracja ruterów i urządzeń zabezpieczających, odpowiednie dobieranie i stosowanie narzędzi diagnostycznych, tworzenie sieci wirtualnych;
- administrowaniem sieciowymi systemami operacyjnymi – m.in. instalowanie sieciowych systemów operacyjnych, udostępnianie zasobów lokalnej sieci komputerowej, zarządzanie stacjami roboczymi, modernizacja lokalnej sieci komputerowej, podłączanie lokalnej sieci komputerowej do Internetu, usuwanie przyczyn wadliwego działania systemów sieciowych, zabezpieczanie komputerów przed zawirusowaniem.

Zajęcia na kierunku technik informatyk odbywają się w grupach, jednak najczęściej są to grupy 12-16 osobowe i posiadana aktualnie w szkole ilość sprzętu stanowiskowego utrudnia właściwe prowadzenie zajęć. Bieżące korzystanie z posiadanego przez szkołę wyposażenia powoduje jego uszkodzenia i konieczność naprawy lub wymiany. Ponadto szkoła posiada warunki lokalowe na utworzenie drugiej pracowni w kwalifikacji E.13.

M.19 - Użytkowanie obrabiarek skrawających

Tabela 5. Wyposażenie jednego stanowiska stanowisk egzaminacyjnego – M.19

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne	ilość
obrabiarki skrawające			
1.	tokarka uniwersalna	z podstawowym wyposażeniem, średnica uchwytu tokarskiego min. 125 mm	1 szt.
2.	frezarka narzędziowa (lub uniwersalna)	z podstawowym wyposażeniem, długość stołu min. 500 mm	1 szt.
3.	wiertarka stołowa	z podstawowym wyposażeniem; maksymalna średnica wiercenia 15 mm	1 szt.
4.	tokarka CNC	2 osie sterowane, dowolny język programowania, obrabiarka z podstawowym wyposażeniem	1 szt.
5.	frezarka CNC	3 osie sterowane, dowolny język programowania, obrabiarka z podstawowym wyposażeniem	1 szt.
narzędzia, sprzęt			

6.	noże tokarskie ogólnego przeznaczenia	noże tokarskie do obróbki pow. zewnętrznych i wewnętrznych, dostosowane do posiadanej tokarki	1 komplet
7.	frezy i głowice frezowe	frezy i głowice frezowe do obróbki powierzchni płaskich, rowków, czopów, kieszeni itp.	1 komplet
8.	nawiertaki	lub wiertła krótkie do nawiercania, zakres średnic 1-4 mm	1 komplet
9.	wiertła kręte	z chwytem stożkowym i walcowym o średnicy max. 20 mm, dostosowane do opravek posiadanych obrabiarek	1 komplet
10.	rozwiertaki	zdzierak i wykańczak, średnica maksymalna 20 mm	1 komplet
11.	rozwiertaki maszynowe	część chwytowa dostosowana do posiadanych opravek, zakres średnic do 20 mm	1 komplet
12.	pogłębiacze czołowe	czołowe do otworów na łby wkrętów lub śrub (NWCa, NWCb) o średnicy gwintu maks. M12 do otworów przejściowych dla gwintów metrycznych (NWCe) o średnicy gwintu maks. M12	1 komplet
13.	pogłębiacze stożkowe	z chwytem walcowym (NWSa) o wielkości nominalnej do 20 mm i kątach 60°-120°, z chwytem stożkowym (NWSb) o wielkości nominalnej do 63 mm i kątach 60°-120°	1 komplet
14.	płytki skrawające właściwe dla posiadanych opravek narzędziowych	narożne promienie ostrza R0.4 i R0.8 mm do obróbki powierzchni zewnętrznej oraz R0.1 i R.02 mm do obróbki powierzchni wewnętrznej	1 komplet
15.	tulejka redukcyjna	w zależności od stożka we wrzecionie wiertarki, stożek Morse'a 1/2 (lub inna np. 1/3)	1 szt.
16.	narzędzia do obróbki gwintów	noże, gwintowniki i narzynki (do zarysu metrycznego), zakres średnic do 12 mm	1 komplet
17.	opravki do narzynek i gwintowników		1 komplet
18.	piłniki ślusarskie	płaski, okrągły, półokrągły, kwadratowy i trójkątny, długość ok. 200 mm	1 komplet
19.	młotek ślusarski	0,3-0,5 kg	1 szt.
20.	młotek miękki	np.: miedziany 0,3 kg	1 szt.
21.	imadło maszynowe	wielkość dobrana do gabarytu frezarki i wiertarki (125 lub 160 mm), alternatywnie imadło stosowane podczas frezowania i niezależne imadło stosowane podczas wiercenia	1 lub 2 szt.
22.	podzielnica uniwersalna	z zestawem tarczek	1 szt.
23.	opravki frezarskie	do mocowania frezów palcowych, zakres średnic 4-20 mm	1 komplet
24.	elementy mocujące przedmioty na frezarce	łapy i śruby do mocowania przedmiotów podczas frezowania, wymiary elementów dostosowane do rowków „T” frezarki	1 komplet
25.	elementy mocujące przedmioty na wiertarce	łapy i śruby do mocowania przedmiotów podczas wiercenia, wymiary elementów dostosowane do rowków „T” wiertarki	1 komplet
26.	wkrętaki	płaskie i krzyżowe	1 komplet
27.	klucze płaskie maszynowe	zakres 8-22 mm, alternatywnie klucze płasko-oczkowe	1 komplet
28.	klucze imbusowe	z jednej strony zakończone kulą, zakres 3-12 mm	1 komplet
przyrządy pomiarowe			

29.	suwmiarka uniwersalna	dokładność 0,05 mm, np.: MAUe lub MAUf dokładność 0,1 mm, np.: MAUa lub MAUb albo elektroniczna	1 szt.
30.	głębokościomierz suwmiarkowy	dokładność 0,1 mm, np.: MAGc	1 szt.
31.	mikrometr zewnętrzny	dokładność 0,01mm, zakres pomiarowy 0-25 mm, np.: MMZb	1 szt.
32.	mikrometr zewnętrzny	dokładność 0,01mm, zakres pomiarowy 25-50 mm, np.: MMZb	1 szt.
33.	mikrometr wewnętrzny	dokładność 0,01mm, zakres pomiarowy 5-30 mm, np.: MMWd	1 szt.
34.	czujnik zegarowy ze statywem	zakres pomiarowy 10 mm, np.: MDAA	1 szt.
35.	kątomierz uniwersalny	z wyposażeniem: liniały o długości 200 i 315 mm, liniał do mierzenia małych kątów i podstawkę, np.: MKMb	1 szt.
36.	kątownik 90°	wielkość 160, np.: MKSa lub MKSc (ze stopą)	1 szt.
37.	wzorce łuków kołowych	np.: MWKc-1	1 szt.
38.	wzorce zarysu gwintu	metrycznego i calowego, np.: MWGa (metryczny) i MWGb (calowy)	1 komplet
39.	wzorce chropowatości	dowolnego typu dla obróbki mechanicznej	1 komplet
WYPOSAŻENIE WSPÓLNE DLA KILKU STANOWISK			
Lp.	Nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne	na ilu zdających
obrabiarki			
1.	wiertarka słupowa (kadłubowa lub inna)	z podstawowym wyposażeniem, średnica wiercenia do ok. 45 mm	3
2.	szlifierka-ostrzałka	stołowa lub stała, uzbrojona w ściernicę do ostrzenia narzędzi	3
narzędzia, sprzęt			
3.	tuleja redukcyjna	stożek Morse'a 3/1	3
4.	tuleja redukcyjna	zależnie od stożka we wrzecionie wiertarki, stożek Morse'a 3/2	3
5.	klucze płaskie maszynowe	alternatywnie klucze płasko-oczkowe, zakres 8-22 mm	3
przyrządy pomiarowe			
6.	płyta kontrolno-pomiarowa	metalowa lub kamienna, wymiary min. 800 x 500 mm	3
7.	wysokościomierz suwmiarkowy	zakres pomiarowy 250 mm, np.: MARa	3
8.	podstawki pryzmowe	z kabłąkiem i śrubą mocującą, wymiary 150 x 50 mm x 90°	3
komputery, peryferia			
9.	komputer z oprogramowaniem symulującym działanie programów sterujących obrabiarką CNC oraz programem przesyłającym do obrabiarki CNC program obróbczy	dowolny system programowania, postprocesor dostosowany do języka posiadanej obrabiarki CNC	3

oprogramowanie			
10.	CAx	oprogramowanie umożliwiające sprawdzenie pliku rysunkowego i poprawności działania programu obróbczego dostosowane do posiadanej obrabiarki	3

Kwalifikacja M.19 jest kwalifikacją wspólną dla zawodu operator obrabiarek skrawających na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej i technik mechanik. W związku z powyższym istnieje bardzo duża potrzeba doposażenia pracowni w dodatkowe stanowiska umożliwiające płynną pracę wszystkich uczniów. Zajęcia w wyposażonej zgodnie ze standardami pracowni przygotowują uczniów do wykonywania przyszłych zadań zawodowych w zakresie użytkowania obrabiarek skrawających. Każdy uczeń powinien pracować na jednoosobowym stanowisku celem nabycia umiejętności związanych z :

- przygotowaniem konwencjonalnych obrabiarek skrawających do obróbki – m.in. dobór obrabiarki do wymagań obróbki, produkcji, postaci i wielkości obrabianych przedmiotów, właściwy dobór narzędzi skrawających oraz narzędzi i przyrządów pomiarowych, uzbrajanie obrabiarki w uchwyty i przyrządy obróbkowe;
- wykonaniem obróbki na konwencjonalnych obrabiarkach skrawających – m.in. sprawdzenie działania obrabiarek skrawających zgodnie z dokumentacją, mocowanie narzędzi skrawających w uchwytach narzędziowych, mocowanie przedmiotów do obróbki w uchwytach i przyrządach obróbkowych, uruchamianie obrabiarki skrawającej i sterowanie przebiegiem obróbki zgodnie z dokumentacją technologiczną, wykonanie konserwacji konwencjonalnej obrabiarki skrawającej;
- przygotowaniem obrabiarek sterowanych numerycznie do obróbki – m.in. rozróżnianie podprogramów i cykli obróbkowych występujących w programach obróbki i układach sterowania obrabiarek sterowanych numerycznie, korzystanie z kodu języka programowania do edycji programów obróbki, dobór narzędzi pomiarowych do kontroli przedmiotów po obróbce, dobór i mocowanie oprawki i narzędzi skrawających w gniazdach narzędziowych lub umieszczanie w magazynie narzędziowym obrabiarki sterowanej numerycznie, testowanie programów obróbki technologicznej na obrabiarkach sterowanych numerycznie;
- wykonaniem obróbki na obrabiarkach sterowanych numerycznie – m.in. mocowanie przedmiotów do obróbki, uruchamianie obrabiarki sterowanej numerycznie w trybie ręcznym i automatycznym, wykonanie operacji obróbki skrawaniem na obrabiarkach sterowanych numerycznie, nadzorowanie przebiegu obróbki, przeprowadzenie korekty wyników obróbki, wykonanie konserwacji obrabiarek sterowanych numerycznie.

Obecne wyposażenie pracowni umożliwia egzaminowanie tylko 3 uczniów na jednej zmianie. Również prowadzenie zajęć jest utrudnione, najczęściej ćwiczenie wykonuje jeden uczeń, a pozostali obserwują i oceniają jego pracę. Właściwe wyposażenie pozwoli na zwiększenie ilości ćwiczeń, a tym samym wpłynie na poprawę umiejętności uczniów i wyniki egzaminów.

M.20 - Wykonywanie i naprawa elementów maszyn, urządzeń i narzędzi

Tabela 6. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego – M.20

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne	ilość
narzędzia, sprzęt			
1.	gwintowniki z oprawką	metryczne	1 komplet
2.	imadło ślusarskie	szerokość szczęki nie mniej niż 135 mm, równoległe stałe	1 szt.
3.	klucze imbusowe	6-15 mm	1 komplet
4.	klucze oczkowe	6-32 mm	1 komplet
5.	klucze płaskie	6-32 mm	1 komplet
6.	młotek	0,3-0,5 kg	1 szt.
7.	młotek	gumowy	1 szt.
8.	narzynki z oprawką	metryczne	1 komplet
9.	pilniki	Nr 0-5 (płaskie, okrągłe, trójkątne, kwadratowe)	1 komplet
10.	piłka ramowa	piłka ręczna do metali	1 szt.
11.	przecinak		1 szt.
12.	przyrządy traserskie	ryśnik, punktak, cyrkiel drążkowy	1 komplet
13.	szczypce do pierścieni Segera	wewnętrznych i zewnętrznych	2 szt.
14.	szczypce	płaskie, uniwersalne	2 szt.
15.	wiertła	Ø1-12 mm	1 komplet
16.	wkrętaki	płaskie i krzyżakowe	1 komplet
17.	wycinak		1 szt.
przyrządy pomiarowe			
18.	kątomierz	uniwersalny	1 szt.
19.	kątownik	traserski	1 szt.
20.	liniał pomiarowy	długość 500 mm	1 szt.
21.	mikrometr zewnętrzny	rozmiar 0-25 mm	1 szt.
22.	promieniomierz	rozmiar R 7,5-15 mm	1 szt.
23.	przymiar grzebieniowy	do gwintów metrycznych, calowych, rurowych	1 szt.
24.	suwmiarka dwustronna z głębokościomierzem	rozmiar 150 mm, dokładność 0,05 mm lub 0,1 mm	1 szt.
25.	szczelinomierz	rozmiar 0,05-1 mm	1 szt.
26.	liniał	krawędziowy lub powierzchniowy, 1000 mm	1 szt.
27.	przymiar kreskowy	długość nie mniej niż 500 mm	1 szt.
WYPOSAŻENIE WSPÓLNE DLA KILKU STANOWISK			
Lp.	Nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne	na ilu zdających
maszyny			

1.	piła do cięcia metali	230V, średnica cięcia do 150 mm	6
2.	prasa ręczna	hydrauliczna lub mechaniczna do łożysk, tulei i sworzni	6
3.	szlifierka dwutarczowa	tarcza ścierna gruboziarnista i drobnoziarnista zasilanie 230V	6
4.	wiertarka stołowa	prędkość wrzeciona do 3000 obr/min, średnica wiertła do 15 mm, zasilanie 400V	3
urządzenia i sprzęt			
5.	nitownica ręczna	do wszystkich rodzajów nitów	6
6.	lutownica	oporowa o mocy 200W	3
7.	wiertarka ręczna	z napędem elektrycznym o mocy 700W i uchwyt do 13 mm	3
8.	szlifierka ręczna kątowna	o mocy 1400W, śr. tarczy 125 mm	6
narzędzia, sprzęt			
9.	imadło maszynowe	stałe lub obrotowe (przy wiertarkach)	1 szt. /maszynę
10.	płyta pomiarowa	500 x 500 mm	6
11.	pogłębiacz	stożkowy	3
12.	uchwyt samocentrujący	trójśczękowy	3
13.	uchwyty wiertarskie	trójśczękowe	1 szt. /maszynę
14.	tuleje redukcyjne do wiertel	gniazdo Morse, a Nr 1-5	komplet/6
15.	ściągacze	wewnętrzny i zewnętrzny do łożysk, kół pasowych i zębatych	komplet/3
16.	wiertła	∅ 13-35 mm	6/komplet
przyrządy pomiarowe			
17.	głębokościomierz	mikrometryczny	3
18.	mikrometr do gwintów	rozmiar 0-25 mm	3
19.	mikrometr wewnętrzny	rozmiar 5-30 mm, 30-55 mm	2 szt. / 3
20.	mikrometr zewnętrzny	rozmiar 25-50 mm, 50-75 mm, 75-100 mm	2 szt. / 3
21.	średnicówka czujnikowa	wymienne końcówki (zestaw)	3
22.	wzorce chropowatości	zestaw zaw. 6 metod obróbki, 6 wartości Ra	3

Kwalifikacja M.20 jest wyodrębniona w bardzo popularnym i poszukiwanym na rynku pracy zawodzie : ślusarz. Liczba uczniów tego zawodu w ostatnich latach utrzymuje się w szkole na wysokim poziomie, zajęcia odbywają się w grupach 7-8 osobowych, w związku z czym istnieje duża potrzeba doposażenia pracowni w dodatkowe stanowiska umożliwiające efektywną pracę wszystkich uczniów. Zajęcia w wyposażonej zgodnie ze standardami pracowni przygotowują uczniów do przyszłej pracy zawodowej w zakresie wykonywania i naprawy elementów maszyn, urządzeń i narzędzi. Każdy uczeń powinien pracować na jednoosobowym stanowisku celem nabycia umiejętności związanych z :

- wykonywaniem elementów maszyn, urządzeń i narzędzi metodą obróbki ręcznej – m.in. dobieranie materiałów do wykonania elementów maszyn, urządzeń i narzędzi, dobór narzędzi do wykonywania obróbki ręcznej, dobór narzędzi i przyrządów pomiarowych do rodzaju wykonywanych prac ślusarskich, wykonanie prac z zakresu obróbki ręcznej;
 - wykonywaniem elementów maszyn, urządzeń i narzędzi metodą obróbki maszynowej – m.in. rozróżnianie elementów budowy obrabiarek uniwersalnych, dobór obrabiarki do rodzaju wykonywanych prac ślusarskich, dobór materiałów do wykonania elementów maszyn, urządzeń i narzędzi, dobór przyrządów, uchwytów i narzędzi do wykonania obróbki maszynowej, wykonanie prac z zakresu obróbki maszynowej;
 - wykonywaniem połączeń materiałów – m.in. rozróżnianie technik łączenia materiałów, dobieranie metod łączenia materiałów, dobieranie narzędzi i sprzętu do wykonania połączeń materiałów, wykonanie połączenia materiałów;
 - naprawa i konserwacja elementów maszyn, urządzeń i narzędzi – m.in. dobór części podlegających wymianie, wykonanie czynności naprawczych, montaż maszyny i urządzenia po naprawie, wykonanie zabezpieczenia antykorozyjnego, wykonanie konserwacji narzędzi.
- Nauka w dobrze wyposażonej ilościowo i jakościowo pracowni ułatwi uczniowi zdobycie wymaganych umiejętności do wkroczenia na rynek pracy.

M.17 - Montaż i obsługa maszyn i urządzeń

Tabela 7. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego – M.17

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne	ilość
elektronarzędzia			
1.	wiertarka elektryczna ręczna		1 szt.
2.	lutownica elektryczna		1 szt.
3.	lutownica transformatorowa		1 szt.
narzędzia monterskie, skrawające, pomocnicze i sprzęt			
4.	imadło na stole ślusarskim		1 szt.
5.	zestaw pilników	różne kształty, zgrubne i wykańczające	1 komplet
6.	wycinaki, przecinaki		1 komplet
7.	skrobaki		1 komplet
8.	piłka do metalu	z zapasowymi brzeszczotami	1 szt.
9.	komplet kluczy	płaskich, nasadowych, oczkowych rozmiar 6 ÷32 mm	1 komplet
10.	nożyce ręczne do blachy	proste prawe i lewe, nożyce do otworów	1 komplet
11.	komplet kluczy	imbusowych 1,5 ÷10, TORX TX10 ÷TX40, ewentualnie rękojeść z kompletem bitów	1 komplet
12.	komplet wkrętaków	z izolowaną rękojeścią, krzyżowe Philips PH, krzyżowe Pozidriv PZ, płaskie, ewentualnie rękojeść z kompletem bitów	1 komplet

13.	młotki o różnej gramaturze	zestaw	1 komplet
14.	młotek gumowy		1 szt.
15.	wybijaki		1 komplet
16.	szcypce uniwersalne	z izolowaną rękojeścią	1 szt.
17.	szcypce płaskie	z izolowaną rękojeścią	1 szt.
18.	szcypce okrągłe	z izolowaną rękojeścią	1 szt.
19.	szcypce do pierścieni zewnętrznych	proste i wygięte	1 szt.
20.	szcypce do pierścieni wewnętrznych	proste i wygięte	1 szt.
21.	wiertła		1 komplet
22.	rozwiertaki		1 komplet
23.	narzynki	M 4 - M 12	1 komplet
24.	oprawy do narzynek		1 komplet
25.	gwintowniki	M 4 - M 12	1 komplet
26.	szczotka stalowa		1 szt.
27.	narzędzia do nitowania	przypór, dociskacz, nagłówniak	1 komplet
28.	smarownica	ręczna dźwigniowa lub wyciskowa	1 szt.
29.	oliwiarka		1 szt.
30.	przymiar kreskowy	o długości min 1 m	1 szt.
przrządy pomiarowe i kontrolno-pomiarowe			
31.	suwmiarka	zakres dokładności 0,02 lub 0,05 mm	1 szt.
32.	mikrometr zewnętrzny	zakres pomiarowy 0 ÷75 mm	1 szt.
33.	mikrometr wewnętrzny	zakres pomiarowy 0 ÷25 mm	1 szt.
34.	kątomierz warsztatowy	dokładność do 1 ⁰	1 szt.
WYPOSAŻENIE WSPÓLNE DLA KILKU STANOWISK			
Lp.	Nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne	na ilu zdających
maszyny			
1.	wiertarka stołowa	do średnicy wiertła min 15 mm, np. WS 15	3
2.	szlifierka ostrzałka		3
urządzenia, elektronarzędzia			
3.	nożyce dźwigniowe		3
4.	prasa dźwigniowa		3
5.	prasa śrubowa		6
6.	podnośnik hydrauliczny	udźwig do 3t	3
7.	urządzenie do mycia zewnętrznego podzespołów	myjka ciśnieniowa	6
8.	urządzenie do mycia części	np. stoły myjące	6
9.	szlifierka ręczna - kątowna		3
10.	szlifierka ręczna - oscylacyjna		3

narzędzia monterskie, pomocnicze, sprzęt			
11.	narzędzia traserskie	liniał traserski, kątownik, środkownik, cyrkle traserskie, suwmiarka traserska z podstawą, znacznik	3
12.	stół traserski lub płyta traserska		3
13.	ściągacz do łożysk wewnętrznych		3
14.	ściągacz do łożysk zewnętrznych		3
15.	ściągacz do sprężyn		3
16.	klucz dynamometryczny lub przeciążeniowy		3
17.	przyrząd do włączania tulei łożyskowych w otwory korpusów		3
18.	imadło maszynowe		3
19.	nitownice ręczne	zakres: od 2,4 mm do 5 mm dla nitów aluminiowych od 3 mm do 4 mm dla nitów stalowych oraz ze stali nierdzewnych	6
20.	smarownica	nożna	3
przyrządy pomiarowe			
21.	czujnik zegarowy z podstawką		3
22.	średnicówki mikrometryczne	zakres 25 ÷ 100 mm; zestaw	6
23.	kątomierz uniwersalny		3

Kwalifikacja M.17 jest kwalifikacją wyodrębnioną w zawodzie mechanik-monter maszyn i urządzeń. Zajęcia praktyczne odbywają się w grupach 7-8 osobowych na warsztatach szkolnych. Ilość aktualnych stanowisk nie pozwala na właściwe prowadzenie zajęć oraz utrudnia proces dydaktyczny w związku z wydłużeniem czasu egzaminowania (większa ilość zmian i dni przeznaczonych na przeprowadzenie egzaminu praktycznego). Utworzenie kolejnych stanowisk pozwoli na poprawę jakości nauczania oraz usprawni egzaminowanie. Zajęcia w wyposażonej zgodnie ze standardami pracowni przygotowują uczniów do wykonywania przyszłych zadań zawodowych w zakresie montażu i obsługi maszyn i urządzeń. Każdy uczeń powinien pracować na jednoosobowym stanowisku celem nabycia umiejętności związanych z :

- montażem maszyn i urządzeń – m.in. właściwe stosowanie metod montażu maszyn i urządzeń, dobieranie narzędzi i przyrządów do rodzaju wykonywanych prac montażowych, przygotowanie części maszyn i urządzeń do montażu, wykonanie montażu połączeń, montażu zespołów i mechanizmów maszyn i urządzeń, montażu układów hydraulicznych i pneumatycznych maszyn i urządzeń;
- obsługą maszyn i urządzeń – m.in. rozróżnianie części maszyn i urządzeń, wykonanie prac konserwacyjno-naprawczych maszyn i urządzeń, dobór materiałów, narzędzi i przyrządów do rodzaju wykonywanej pracy, wykonanie naprawy elementów i zespołów maszyn

i urządzeń, wykonanie konserwacji maszyn i urządzeń, instalacja maszyny i urządzenia na stanowisku, dokonanie regulacji i próbnego uruchomienia maszyny i urządzenia.

Odpowiednia ilość dobrze wyposażonych stanowisk, odzwierciedlających naturalne warunki pracy lepiej przygotowuje ucznia do aktywnego funkcjonowania w życiu zawodowym.

E.7 – Montaż i konserwacja maszyn i urządzeń elektrycznych

Tabela 8. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego – E.7

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne	ilość
narzędzia, sprzęt			
1.	Silnik indukcyjny jednofazowy o mocy do 1,5 kW	- napięcie zasilania 230 V 50 Hz; z kondensatorową fazą roboczą - na łapach, ogólnego przeznaczenia	1 szt.
2.	Silnik 3-fazowy klatkowy o mocy do 1,5 kW, napięcie 230/400 V lub silnik 3-fazowy klatkowy o mocy do 2,2 kW, napięcie 400/690 V	- na łapach, ogólnego przeznaczenia	1 szt.
3.	Silnik 3-fazowy klatkowy o mocy do 2,2 kW, napięcie 400/690 V	- możliwość zastosowania przełącznika gwiazda-trójkąt; - na łapach, ogólnego przeznaczenia	1 szt.
4.	Stycznik 3-fazowy 25A	np. Schneider LC1DO9 - liczba styków głównych 3 - liczba styków pomocniczych 1 NO - napięcie cewki 230 V - przystosowany do montażu na szynie TH 35	3 szt.
5.	Styki pomocnicze 2NO + 2NC	np. Schneider LAD N22	3 szt.
6.	Przełącznik termobimetalowy lub wyłącznik silnikowy z co najmniej jednym stykiem pomocniczym	przystosowany do montażu na szynie TH 35, Un = 690 V o zakresie prądu nastawczego umożliwiającym nastawienie wartości wynoszącej 1,1 prądu znamionowego posiadanego silnika trójfazowego	1 szt.
7.	Wyłącznik różnicowoprądowy jednofazowy 30 mA	przystosowany do montażu na szynie TH 35	1 szt.
8.	Wyłącznik różnicowoprądowy trójfazowy 30 mA		1 szt.
9.	Wyłącznik instalacyjny nadprądowy trójtorowy C10		1 szt.
10.	Wyłącznik instalacyjny nadprądowy jednotorowy B6		3 szt.
11.	Wyłącznik instalacyjny nadprądowy jednotorowy B10		3 szt.
12.	Czujnik zaniku faz	przystosowany do montażu na szynie TH 35, U = 3×400/230 V AC + N, I= 10 A, asymetria 55 V	1 szt.
13.	Czujnik kolejności faz	przystosowany do montażu na szynie TH 35	1 szt.
14.	Zespół przycisków sterowniczych 1NO + 1NC	przystosowanych do montażu na szynie TH 35 (monostabilny/bistabilny)	3 szt.
15.	Przycisk sterowniczy samopowrotny 1NO	przystosowany do montażu na szynie TH 35	3 szt.

16.	Przycisk sterowniczy samopowrotny 1NC		3 szt.
17.	Przełącznik czasowy 230 V AC z jednym stykiem separowanym przełączalnym	przystosowany do montażu na szynie TH 35, np. PCU	1 szt.
18.	Przełącznik pomocniczy 230 V 1NO + 1NC	przystosowany do montażu na szynie TH 35	1 szt.
19.	Przełącznik PCG 417 (gwiazda-trójkąt)		1 szt.
20.	Dzwonek		1 szt.
21.	Lampka sygnalizacyjna jednofazowa 230 V	czerwona, przystosowana do montażu na szynie TH 35	3 szt.
22.	Lampka sygnalizacyjna jednofazowa 230 V	zielona, przystosowana do montażu na szynie TH 35	3 szt.
23.	Lampka sygnalizacyjna trójfazowa 230 V	trójkolorowa, przystosowana do montażu na szynie TH 35	1 szt.
24.	Złączka L	czarna, przystosowana do montażu na szynie TH 35, umożliwiająca podłączenie przewodów o przekroju do 2,5 mm ²	3 szt.
25.	Złączka N	niebieska, przystosowana do montażu na szynie TH 35, umożliwiająca podłączenie przewodów o przekroju do 2,5 mm ²	1 szt.
26.	Złączka PE	żółtozielona, przystosowana do montażu na szynie TH 35, umożliwiająca podłączenie przewodów o przekroju do 2,5 mm ²	1 szt.
27.	Płytki rozgałęźna 5x2,5 mm ²	z możliwością przykręcenia do płyty	1 szt.
28.	Gniazdo 3-fazowe 16 A		1 szt.
29.	Wtyczka 3-fazowa 16 A		1 szt.
30.	Obudowa izolacyjna S-4 z szyną PE i N lub rozdzielnica 4-modułowa	lub większa z szyną PE i N	1 szt.
31.	Rozdzielnica N/T 6M z szyną PE i N		1 szt.
32.	Rozdzielnica N/T 12M z szyną PE i N		1 szt.
33.	Ołówek stolarski		1 szt.
34.	Ściągacz uniwersalny do łożysk i kół pasowych		1 szt.
35.	Tuleje do montażu i demontażu łożysk		1 szt.
36.	Wiertarka lub wiertarko-wkrętarka z kompletem bitów		1 szt.
37.	Komplet wiertel	Ø3÷Ø10 mm	1
38.	Komplet wkrętaków	płaskich i krzyżowych	1
39.	Szczypce uniwersalne		1 szt.
40.	Szczypce monterskie boczne do cięcia przewodów		1 szt.
41.	Szczypce do ściągania izolacji	minimum 0÷2,5 mm ²	1 szt.

42.	Przyrząd do zdejmowania powłoki z przewodów wielożyłowych		1 szt.
43.	Komplet kluczy płaskich	4÷19	1
44.	Komplet kluczy nasadowych		1
45.	Prasa ręczna lub szczypce do zaprasowywania końcówek tulejkowych		1 szt.
46.	Pilnik płaski		1 szt.
47.	Młotek metalowy		1 szt.
48.	Młotek gumowy		1 szt.
49.	Nóż monterski		1 szt.
50.	Piła do metalu		1 szt.
51.	Lutownica transformatorowa lub oporowa 100 W		1 szt.
aparatura kontrolno - pomiarowa			
52.	Multimetr AC/DC	z funkcją pomiaru U, I, R	1 szt.
53.	Miernik rezystancji izolacji	lub inny przyrząd z funkcją pomiaru rezystancji izolacji Uwaga: jeden miernik na dwa stanowiska egzaminacyjne	1 szt.
54.	Przymiar taśmowy	1,5 ÷ 5,0 m	1 szt.
55.	Neonowy wskaźnik napięcia		1 szt.
56.	Suwmiarka		1 szt.

Kwalifikacja E.7 jest kwalifikacją wyodrębnioną w zawodzie elektromechanik na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej. Zajęcia praktyczne odbywają się w grupach 7-8 osobowych na warsztatach szkolnych. Ilość aktualnych stanowisk nie pozwala na właściwe prowadzenie zajęć oraz utrudnia proces dydaktyczny w związku z wydłużeniem czasu egzaminowania (większa ilość zmian i dni przeznaczonych na przeprowadzenie egzaminu praktycznego). Utworzenie kolejnych stanowisk pozwoli na poprawę jakości nauczania oraz usprawni egzaminowanie. Zajęcia w wyposażonej zgodnie ze standardami pracowni przygotują uczniów do wykonywania przyszłych zadań zawodowych w zakresie montażu i konserwacji maszyn i urządzeń elektrycznych. Każdy uczeń powinien pracować na jednoosobowym stanowisku celem nabycia umiejętności związanych z :

- montażem maszyn i urządzeń elektrycznych – m.in. określanie parametrów technicznych maszyn i urządzeń elektrycznych, rozróżnianie parametrów elementów i podzespołów maszyn i urządzeń elektrycznych, rozpoznawanie układów zasilania, sterowania i zabezpieczenia maszyn i urządzeń elektrycznych, przewodów, kabli, dobieranie narzędzi do montażu maszyn i urządzeń elektrycznych, wykonanie montażu mechanicznego

podzespołów elektrycznych i elektronicznych, montowanie układów zasilania, sterowania, regulacji oraz zabezpieczenia maszyn i urządzeń elektrycznych na podstawie dokumentacji;
 - konserwacji maszyn i urządzeń elektrycznych – m.in. lokalizacja typowych uszkodzeń maszyn i urządzeń elektrycznych, planowanie kolejności czynności podczas demontażu i montażu maszyn i urządzeń elektrycznych, wykonanie pomiarów napięcia zasilania, rezystancji uzwojeń i rezystancji izolacji, wymiana zużytych lub uszkodzonych elementów i podzespołów maszyn i urządzeń elektrycznych, wymiana uszkodzonych elementów układów sterowania i zabezpieczeń maszyn i urządzeń elektrycznych, konserwacja maszyn i urządzeń elektrycznych.

A.18 - Prowadzenie sprzedaży

Tabela 9. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego – A.18

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne	ilość
urządzenia, aparaty, elektronarzędzia			
1.	kasa fiskalna z oprogramowaniem i taśmą <i>(jeżeli kasa fiskalna nie posiada szuflady na gotówkę dodatkowo należy zapewnić kasetkę na gotówkę)</i>	ilość grup towarowych min. 20, ilość kodów PLU min. 2 000, liczba stawek VAT min. 7, kasjerów min. 5	1 szt.
narzędzia, sprzęt			
2.	metkownica z taśmą	jednorzędowa, numeryczna, druk 8 cyfr w rzędzie, standardowa metka	1 szt.
3.	wózki transportowe ręczne <i>(mogą być takie jak używa się w marketach)</i>		1 szt.
4.	kalkulator		1 szt.
5.	łada sprzedażowa		1 szt.
6.	regał do ekspozycji towarów <i>(jeden regał na stanowisku sprzedażowym towarów i jeden w magazynie towarów)</i>		2 szt.
7.	artykuły sanitarne: np. ściereczka, płyn do mycia, zmiotka, szufelka, kosz na śmieci		
8.	środki pieniężne-banknoty i bilon		
WYPOSAŻENIE WSPÓLNE DLA KILKU STANOWISK			
Lp.	Nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne	na ilu zdających
narzędzia, sprzęt			
1.	lodówka z zamrażarką		1 szt. / 6
2.	czytnik kodów kreskowych		1 szt. / 2

Kwalifikacja A.18 jest kwalifikacją wspólną dla zawodu sprzedawca na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej i technik handlowiec. W związku z powyższym istnieje potrzeba

doposażenia pracowni w dodatkowe stanowiska umożliwiające efektywną pracę wszystkich uczniów. Aktualnie szkoła posiada 3 stanowiska, zajęcia odbywają się w grupach kilkunastoosobowych. Zajęcia w wyposażonej zgodnie ze standardami pracowni przygotowują uczniów do wykonywania przyszłych zadań zawodowych w zakresie prowadzenia sprzedaży. Każdy uczeń powinien pracować na jednoosobowym stanowisku celem nabycia umiejętności związanych z :

- organizacją sprzedaży – m.in. dokumentowanie dostawy towarów, ilościowa i jakościowa kontrola towarów, właściwe oznakowanie towarów, przestrzeganie zasad rozmieszczania towarów, zabezpieczanie towarów przed zniszczeniem i uszkodzeniem, inwentaryzacja towarów;
- sprzedażą towarów – m.in. czynności związane z pakowaniem, wydawaniem oraz odbiorem towaru, obsługa urządzeń technicznych na stanowisku pracy, sporządzanie dokumentów potwierdzających sprzedaż towarów.

Odpowiednia ilość stanowisk wyposażonych zgodnie z wymaganiami egzaminacyjnymi i realiami zakładów pracy wpłynie na lepsze opanowanie oczekiwanych przez pracodawców umiejętności.

W zawodach technikalnych w kwalifikacjach A.22, A.30, A.32, A.35, A.36, E.14, T.11, T.12, T.15 oraz M.44 (nazwy kwalifikacji na str. 8) uczniowie piszą egzamin w części praktycznej całą klasą, jest to często liczba 20 – 30 uczniów, te stanowiska należy doposażyć w komputery z właściwym oprogramowaniem dla danego zawodu, drukarkę sieciową, kalkulatory, stolik / ławkę z krzesłem dla każdego zdającego.

Poniżej przedstawiono ilości konkretnego sprzętu niezbędnego do przygotowania powyższych stanowisk i sal egzaminacyjnych.

kwalifikacja (powiązanie z zawodem na stronie 8)	doposażenie
A.30 organizacja i monitorowanie przepływu zasobów i informacji w procesach produkcji, dystrybucji i magazynowania A.32 organizacja i monitorowanie przepływu zasobów i informacji w jednostkach organizacyjnych	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ławki szkolne – 17 szt. ✓ krzesła szkolne – 34 szt. ✓ biurko nauczycielskie – 1 szt. ✓ fotel nauczycielski – 1 szt. ✓ kalkulatory – 30 szt.
A.31 zarządzanie środkami technicznymi podczas realizacji procesów transportowych	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ławki szkolne – 17 szt. ✓ krzesła szkolne – 34 szt. ✓ biurko nauczycielskie – 1 szt. ✓ fotel nauczycielski – 1 szt. ✓ kalkulatory – 30 szt.

<p>A.22 prowadzenie działalności handlowej</p> <p>A.35 planowanie i prowadzenie działalności w organizacji</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ biurka komputerowe – 17 szt. ✓ fotele uczniowskie – 17 szt. ✓ biurko nauczycielskie – 1 szt. ✓ fotel nauczycielski – 1 szt. ✓ komputery z zainstalowanym pakietem standardowym programów biurowych oraz z oprogramowaniem (Insert GT z modułami : Subiekt GT, Rachmistrz GT lub program Symfonia z modułami : Kadry i Płace, mała Księgowość, Handel) – 17 szt. ✓ drukarka sieciowa – 1 szt.
<p>A.36 prowadzenie rachunkowości</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kalkulatory – 17 szt. ✓ biurka komputerowe – 17 szt. ✓ fotele uczniowskie – 17 szt. ✓ biurko nauczycielskie – 1 szt. ✓ fotel nauczycielski – 1 szt. ✓ komputery z zainstalowanym pakietem standardowym programów biurowych oraz z oprogramowaniem dla zawodu technik ekonomista (Insert GT z modulem Rewizor GT lub program Symfonia Finanse i Księgowość) – 17 szt. ✓ drukarka sieciowa – 1 szt.
<p>E.14 tworzenie aplikacji internetowych i baz danych oraz administrowanie bazami</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ biurka komputerowe – 17 szt. ✓ fotele uczniowskie – 17 szt. ✓ biurko nauczycielskie – 1 szt. ✓ fotel nauczycielski – 1 szt. ✓ komputery z oprogramowaniem dla zawodu technik informatyk – 17 szt. edytor stron WWW np. KompoZer lub Adobe Dreamweaver, oprogramowanie do tworzenia grafiki rastrowej i wektorowej, oprogramowanie do tworzenia animacji, Pakiet XAMPP w wersji odpowiedniej dla systemu operacyjnego (Windows lub Linux) zawierający składniki: - Apache – MySQL - PHP lub Perl - PHP MyAdmin ✓ komputer z nagrywarką CD/DVD – 1 szt. ✓ pamięć zewnętrzna (min. 4 GB) – 1 szt.
<p>T.11 planowanie i organizacja usług w recepcji</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ławki szkolne – 17 szt. ✓ krzesła szkolne – 34 szt. ✓ biurko nauczycielskie – 1 szt. ✓ fotel nauczycielski – 1 szt. ✓ kalkulatory – 30 szt.
<p>T.12 obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ławki szkolne – 17 szt. ✓ krzesła szkolne – 34 szt. ✓ biurko nauczycielskie – 1 szt. ✓ fotel nauczycielski – 1 szt. ✓ kalkulatory – 30 szt.
<p>T.15 organizacja żywienia i usług gastronomicznych</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ławki szkolne – 17 szt. ✓ krzesła szkolne – 34 szt. ✓ biurko nauczycielskie – 1 szt. ✓ fotel nauczycielski – 1 szt. ✓ kalkulatory – 30 szt.

<p style="text-align: center;">M.44 organizacja i nadzorowanie procesów produkcji maszyn i urządzeń</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ biurka komputerowe – 17 szt. ✓ fotele uczniowskie – 17 szt. ✓ biurko nauczycielskie – 1 szt. ✓ fotel nauczycielski – 1 szt. ✓ komputery z oprogramowaniem dla zawodu technik mechanik (oprogramowanie CAD umożliwiające zapis rysunku w formacie DWG wersji 2000-2004, np. Auto CAD, BricsCAD, Mega CAD, Logo CAD, Solid Edge) – 17 szt. ✓ drukarka sieciowa – 1 szt.
---	--

Zaspokojenie wyżej wymienionych potrzeb związanych z doposażeniem pracowni kształcenia zawodowego jest jednym z kluczowych czynników dostosowania kształcenia do potrzeb rynku pracy. Pozwoli to również kształcić większą ilość uczniów na wysokim poziomie oraz zapewni realizację praktycznej nauki zawodu z wykorzystaniem profesjonalnego, nowoczesnego sprzętu zbliżonego do rzeczywistego środowiska pracy zawodowej. Nowoczesne kształcenie zawodowe wymaga ciągłego inwestowania w sprzęt niezbędny do procesu kształcenia. Podwyższy się standard pracowni kształcenia zawodowego, zwiększy się dostępność uczniów do sprzętu, co wpłynie na wyższy poziom kwalifikacji przyszłych absolwentów, ich aktywność zawodową i pracę firm zatrudniających absolwentów szkoły. Ponadto odpowiednie wyposażenie pracowni znacznie poprawi warunki i atrakcyjność kształcenia zawodowego w oczach przyszłych uczniów i ich rodziców.

2.3. Kadra

W Powiatowym Zespole Szkół Technicznych i Zawodowych jest zatrudnionych aktualnie 34 nauczycieli kształcenia zawodowego, ponadto co roku na czas określony zatrudnianych jest 6 emerytowanych nauczycieli praktycznej nauki zawodu.

Wśród 34 nauczycieli czynnych 1 osoba posiada stopień nauczyciela kontraktowego, 11 osób to nauczyciele mianowani, 22 to nauczyciele dyplomowani.

Nauczyciele emerytowani to nauczyciele pracujący w obszarze mechanicznym, na warsztatach szkolnych.

Liczba uprawnień zawodowych:

- OBSZAR EKONOMICZNO-HANDLOWY – 5 osób
4 nauczycieli dyplomowanych, 1 mianowany
- INFORMATYKA – 5 osób
4 nauczycieli dyplomowanych, 1 mianowany
- GASTRONOMIA – 7 osób
4 nauczycieli dyplomowanych, 2 mianowanych, 1 kontraktowy
- LOGISTYKA – 2 osoby
2 nauczycieli mianowanych
- MECHANIKA – 12 osób, w tym 6 emerytowanych nauczycieli praktycznej nauki zawodu
4 nauczycieli dyplomowanych, 2 mianowanych (oprócz emerytów)
- HOTELARSTWO i TURYSTYKA – 4 osoby
4 nauczycieli dyplomowanych

Liczba nauczycieli – egzaminatorów:

- OBSZAR EKONOMICZNO-HANDLOWY – 5 osób
- INFORMATYKA – 3 osoby
- GASTRONOMIA – 3 osoby
- LOGISTYKA – 1 osoba
- MECHANIKA – 2 osoby
- HOTELARSTWO i TURYSTYKA – 5 osób

W PZSTiZ występuje duże zapotrzebowanie na doksztalcanie nauczycieli, szczególnie w obszarze mechanicznym, w którym szkoła posiłkuje się nauczycielami emerytowanymi.

Wykaz form doskonalenia nauczycieli, na które szkoła zgłasza zapotrzebowanie:

1. Doradztwo zawodowe – studia podyplomowe – 1 osoba (pedagog szkolny) – dla rozwoju usług doradczych, ich jakości zasadne jest skierowanie na studia podyplomowe pedagoga szkolnego. Dzięki nabytym kwalifikacjom przejmie on zadania doradztwa prowadzone obecnie przez kierownika szkolenia praktycznego i stanie się liderem zespołu realizującego doradztwo. Pedagog udziela w szkole pomocy psychologiczno-pedagogicznej, a jedną z jej form – zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oświatowego – jest prowadzenie zajęć związanych z wyborem kierunku kształcenia i zawodu oraz planowaniem kształcenia i kariery zawodowej. Pedagog ma stały kontakt z uczniami, udziela również porad i konsultacji rodzicom. Studia zakończone będą świadectwem ukończenia studiów podyplomowych, dzięki czemu pedagog szkolny podniesie swoje kwalifikacje zawodowe.
2. Metodyka nauczania w szkolnictwie zawodowym/trener, coach, menedżer ds. szkoleń – 3 nauczycieli posiadających uprawnienia do prowadzenia zajęć z doradztwa zawodowego; nauczyciele poznają różnorodne techniki i metody prowadzenia zajęć, bazujące na metodach szkoleniowych, trenerskich i warsztatowych sprzyjających uatrakcyjnieniu zajęć prowadzonych z uczniami w ramach doradztwa, wspierania uczniów w dążeniu do celów i rozwiązywania ewentualnych trudności i problemów. Dzięki zajęciom prowadzonym przez wyszkolonych doradców uczniowie będą podejmowali trafniejsze decyzje i pełniej korzystali ze swoich posiadanych umiejętności oraz zwiększą swoją samoświadomość i decyzyjność.

Pogłębienie wiedzy z zakresu efektywnego nauczania przy wykorzystaniu wytrenowanych współczesnych metod profesjonalnej prezentacji i autoprezentacji. Uatrakcyjnienie zajęć lekcyjnych. Uzyskanie wiedzy z zakresu wykorzystaniu metod profesjonalnej prezentacji i autoprezentacji przydatnej na rynku pracy.

Kurs trenerski

Nauczyciel zdobędzie wiedzę i umiejętności w zakresie prowadzenia procesu grupowego, spotkań i zebrań, metodyki tworzenia prowadzenia szkoleń/warsztatów, radzenia sobie z trudnymi sytuacjami, skutecznej komunikacji interpersonalnej

Kurs coachingowi

Nauczyciel zdobędzie wiedzę i umiejętności pozwalające na indywidualizację pracy z uczniami, dzięki czemu lepiej rozpoznane zostaną ich zasoby, możliwości, potencjał, motywowanie uczniów.

Poznane techniki i metody pozwolą tym samym nauczycielom na atrakcyjniejsze, urozmaicone prowadzenie działań z zakresu doradztwa edukacyjno-zawodowego. Pozwoli jednocześnie zbudować szerszą i jeszcze bardziej profesjonalną ofertę dla uczniów na poziomie samej szkoły.

Proponowane formy rozwoju zawodowego nauczycieli pozwolą na większe zróżnicowanie oferty doradztwa edukacyjno-zawodowego w szkole. Powstanie zespół realizatorów specjalizujący się w różnych obszarach, które skutecznie będą oddziaływać na uczniów.

3. Kurs dla kandydatów na specjalistę ds. księgowości: II-i stopień procesu certyfikacji zawodu księgowego. Kurs przyniesie podniesienie kwalifikacji nauczycieli rachunkowości w obszarach określonych w podstawie programowej dla zawodu technik ekonomista i technik handlowiec (prowadzenie spraw kadrowo-płacowych, sporządzanie sprawozdania finansowego i przeprowadzanie analizy finansowej, dokumentowanie i ewidencjonowanie operacji gospodarczych, sporządzanie dokumentacji ekonomiczno-finansowej) oraz wpłynie na lepsze praktyczne przygotowanie uczniów zgodne z oczekiwaniami pracodawców. – 3 nauczycieli z obszaru ekonomiczno-handlowego.

4. Szkolenie z obsługi programu Insert GT - 3 nauczycieli z obszaru ekonomiczno-handlowego

Aktualizowanie i usystematyzowanie wiedzy z zakresu obsługi programu kadrowo-płacowego przez nauczycieli zawodu. Dzięki dobrze wykwalifikowanym nauczycielom uczniowie zdobędą umiejętności potrzebne w przyszłej pracy zawodowej w działach kadrowo-płacowych. Kurs przyniesie podniesienie kwalifikacji nauczycieli rachunkowości w obszarach określonych w podstawie programowej dla zawodu technik ekonomista i technik handlowiec (prowadzenie spraw kadrowo-płacowych, sporządzanie planów, analiz i sprawozdań, dokumentowanie i ewidencjonowanie operacji gospodarczych, sporządzanie dokumentacji ekonomiczno-finansowej) oraz wpłynie na lepsze praktyczne przygotowanie uczniów zgodne z oczekiwaniami pracodawców. Po ukończeniu kursu nauczyciele będą przekazywali swoją wiedzę uczniom podczas zajęć z zakresu obsługi programu. Dlatego niezbędnym jest zakupienie programu dla każdego stanowiska komputerowego w zawodach ekonomiczno-handlowych. Praca z programem stanowi o rozwoju umiejętności z obszaru technologii informacyjno – komunikacyjnych zarówno uczniów jak i nauczycieli. Przeszkolony nauczyciel informatyk zapewni instalację i bieżącą obsługę oprogramowania. Znając szczegóły pracy z programem będzie pomocny w przypadku problemów z jego funkcjonowaniem.

5. Zasady higieny w technologii żywności. – 5 nauczycieli – gastronomia

Nauczyciele zaktualizują wiedzę na temat przepisów regulujących jakość żywności. Szkolenie umożliwi im poznanie systemów zapewnienia jakości zdrowotnej żywności oraz terminologii branżowej. Poszerzenie wiedzy dotyczącej wdrażania systemów HACCP (rozpoznanie i kontrola zagrożeń, które mogą pojawić się w jakimkolwiek momencie procesu produkcyjnego i składowania żywności), GMP i GHP, zastosowania systemu HACCP w żywieniu zbiorowym i przemysłowej produkcji potraw, która jest niezbędną szczególnie dla uczniów zamierzających prowadzić własną działalność gospodarczą. Szkolenie umożliwi również nabycie umiejętności praktycznych z zakresu wykonywania i oznaczania posiewów drobnoustrojów w owocach i warzywach. Nauczyciele otrzymują certyfikat ukończenia szkolenia.

6. Magia aromatów w przemyśle spożywczym. – 2 nauczycieli – gastronomia nabycie umiejętności praktycznych z zakresu przygotowania próbek żywności do analizy oraz charakterystyka związków zapachowych. Usystematyzowanie i poszerzenie terminów branżowych. Poszerzenie wiedzy w zakresie organoleptyki i sensoryki. Ćwiczenia z zakresu: odbierania prawidłowych wrażeń węchowych i smakowych. Poznanie metody przeprowadzenia oceny organoleptycznej surowców i potraw np. metodą porównawczą, metodą punktową, metodą kolejności i inne. Prawidłowa ocena sporządzonych potraw i napoi pod względem jakościowym i ilościowym. Szkolenie zakończone uzyskaniem certyfikatu.

7. Warsztaty gastronomiczne (Slow Food) – 1 edycja x 5 nauczycieli – gastronomia

Nabycie umiejętności praktycznych z zakresu przyrządzania racjonalnych potraw oraz rozpoznawania zmian w surowcach podczas obróbki cieplnej. Nauczyciele poznają również tradycyjne sposoby wytwarzania żywności o dużych walorach smakowych, powstałej w zdrowych i ekologicznych warunkach. Warsztaty zakończone uzyskaniem certyfikatu.

8. Warsztaty gastronomiczne (Fast Food) – 1 edycja x 5 nauczycieli – gastronomia

Nabycie umiejętności praktycznych z zakresu przyrządzania potraw typu fast food, pizza itp. oraz rozpoznawania zmian w surowcach podczas obróbki cieplnej. Warsztaty zakończone uzyskaniem certyfikatu.

Po udziale w warsztatach gastronomicznych nauczyciele będą korzystali ze zdobytych umiejętności celem uatrakcyjnienia zajęć, dzięki którym uczeń podniesie swoje umiejętności i zdobędzie dodatkowe kwalifikacje podnoszące jego wartość na rynku pracy.

9. Pilotaż i przewodnictwo – 4 nauczycieli (hotelarstwo i turystyka)

Bardzo cenny kurs dla nauczycieli przedmiotów hotelarskich i turystycznych. Ukończenie kursu nadaje uprawnienia do wykonywania pracy pilota/ przewodnika. Profesjonalna wiedza zdobyta podczas szkolenia przekłada się na lepsze przygotowanie uczniów do zdawania kwalifikacji T.13 oraz T.14.(nazwy kwalifikacji na stronie 8), ponadto zajęcia z uczniami stają się atrakcyjne, dzięki nauczycielowi – praktykowi.

10. Dietetyka – 5 nauczycieli (4 – gastronomia, 1 – hotelarstwo i turystyka)

Nauczyciel – absolwent kursu jest specjalistą, który posiada wiedzę nie tylko z obszaru żywienia człowieka, ale również takich dziedzin nauki jak: biochemia, anatomia, psychologia oraz medycyna. Kurs przyczynia się do zainteresowania uczniów podczas lekcji zdrowym żywnością i kuchniami świata. Wiedza i umiejętności nauczyciela przekazane uczniom pozwolą bez trudu zdać im egzaminy zawodowe.

11. Elementarne zasady savoir vivre – 5 nauczycieli (2 – gastronomia, 3 – hotelarstwo i turystyka)

Savoir-vivre dla hotelarzy i gastronomów : Etykieta w hotelu, restauracji, "Jak cię widzą, tak cię piszą" to tylko niektóre elementy niezbędne w pracy hotelarza i gastronomo. Każdy nauczyciel tych specjalności powinien bezwzględnie wziąć udział w powyższym kursie, pozwoli on na zrozumienie specyfiki zawodu, którego uczy. Po ukończeniu szkolenia/ warsztatów niewątpliwie zdobyta wiedza i umiejętności staną się bazą, którą nauczyciele będą chcieli ciągle poszerzać, a zasady savoir vivre wpajać swoim uczniom do stosowania na co dzień.

12. Kurs spawania nadający uprawnienia spawalnicze – 2 nauczycieli – obszar mechaniczny

- metodą tradycyjną
- metodą w osłonie gazów
- metodą TIG

Uzupełnienie wyspecjalizowanej kadry w zakresie spawalnictwa, obecnie zajęcia prowadzone są przez emerytowanego nauczyciela, dlatego też wskazanym jest szkolić inne osoby z branży nieposiadające odpowiednich uprawnień. Ponadto umiejętności spawacza są cały czas poszukiwane i wymagane przez pracodawców, którzy są np. zainteresowani zatrudnieniem absolwentów zawodu ślusarz.

13. Programowanie obrabiarek CNC (MTS, SINUMERIK, FANUC) – 3 nauczycieli – obszar mechaniczny

Znajomość zagadnienia tworzenia programów sterujących dla obrabiarek CNC to jedna z najbardziej pożądanych umiejętności na rynku pracy. Szkolenie pozwoli uzupełnić umiejętności nauczycieli i pozyskać dodatkowe uprawnienia do nauczania

programowania obrabiarek CNC, które jest przekazywane uczniom na zajęciach i wchodzi w zakres egzaminu zawodowego.

14. AI M1 projektowanie dwuwymiarowe (CAD 2D) – 2 nauczycieli – obszar mechaniczny i informatyczny

Nauczyciel posiadający certyfikat z modułu AI M1 potrafi tworzyć dokumentację techniczną, wymiarować i modyfikować obiekty oraz przygotować projekt do wydruku. W dzisiejszych czasach przygotowanie zaawansowanego projektu bez komputera jest czasochłonne i nieopłacalne. Przekazanie nabytych umiejętności w zakresie podstaw tworzenia elektronicznej dokumentacji technicznej, tworzenia obiektów, rysowania precyzyjnego i wymiarowania uczniowi wpłynie na lepsze praktyczne przygotowanie uczniów zgodne z oczekiwaniami rynku pracy.

15. Android i iOS od pomysłu do programu – nowoczesne aplikacje mobilne – 2 nauczycieli – informatyka

Kadra zgłasza również zapotrzebowanie na szkolenia z zakresu psychoedukacyjnych form nauczania, które pozwolą na prowadzenie zajęć innowacyjnymi metodami, wzrost motywacji uczniów i ich zainteresowania nauką. Ułatwią one także współpracę z rodzicami.

Szkoleniami objętych będzie 13 nauczycieli zawodu (4 z obszaru ekonomicznego, 4 z obszaru gastronomii, 1 – logistyka, 1 – obszar mechaniczny, 3 – obszar hotelarsko-turystyczny) – są to nowoczesne narzędzia do pracy z młodzieżą, które pobudzają ich osobisty potencjał i kreatywność, co przekłada się na dalsze osiągnięcia uczniów.

W ramach tych zajęć zostaną przeprowadzone następujące kursy :

- Metody coachingu w kształceniu zawodowym - certyfikowany kurs psychoedukacji i coachingu w edukacji z wykorzystaniem narzędzi TIK – 13 nauczycieli

Nauczyciele poznają:

- metody coachingowe w kształceniu zawodowym w pracy z uczniem
- narzędzia psychoedukacyjne do nauki zawodu
- aktywne techniki uczenia się zawodu

Rozwiną wiedzę i kompetencje z zakresu:

- psychoedukacji pedagogicznej
- nowoczesnych i innowacyjnych technik pracy z uczniem oraz Rodzicami w kształceniu zawodowym

Pakiet zawiera :

1. Akredytowany kurs coachingu w standardach ICF
2. Narzędziownik – dostęp do platformy do materiałów praktycznych
3. Podręcznik
4. Materiały dodatkowe
5. Certyfikat ACSTH w standardach ICF
6. Egzamin
7. Certyfikat +suplement

- Narzędzie Change Your Mind w kształceniu zawodowym (CYM) – 13 nauczycieli

Licencjonowany warsztat, innowacyjna metoda wykorzystująca specjalistyczne karty, które rozwijają procesy poznawcze oraz myślenie lateralne u uczniów (praca z symbolem, metaforą, wizualizacją wykorzystujące techniki NLP) oraz pomagają kształtować kompetencje zawodowe i interpersonalne na rynek pracy.

- kurs doradztwo zawodowe (80 godzin) – 3 nauczycieli

Certyfikowany kurs Doradztwa Zawodowego, który zakończy się egzaminem i zdobyciem europejskiej certyfikacji potwierdzonym certyfikatem z suplementem. W kursie wezmą udział nauczyciele podstaw przedsiębiorczości, z których 3 ma ukończone studia podyplomowe w zakresie doradztwa zawodowego. Wszystkie te osoby podczas prowadzonych przez siebie zajęć wykorzystują elementy doradztwa zawodowego. Ponadto podczas pracy z uczniem stosowane jest często doradztwo indywidualne, dlatego jest koniecznym uaktualnienie i uatrakcyjnienie posiadanej wiedzy i umiejętności u 3 nauczycieli.

- indywidualny coaching dla nauczycieli, pedagogów, dyrektorów - 2 nauczycieli

Każdy nauczyciel weźmie udział w Indywidualnym wsparciu – coachingu celu wypracowania nowych rozwiązań w pracy z uczniem i samorozwoju między innymi:

- Wypracowania nowych pomysłów
- Praca z oporem
- Jak pracować z trudnym uczniem
- Wypalenie zawodowe
- Moje mocne strony oraz obszary do rozwoju
- Jak skutecznie komunikować się
- Komunikacja wewnętrzna
- Mój rozwój zawodowy – zaplanowanie ścieżki kariery

WARTOŚĆ DODANA Z ODBITYCH FORM DOKSZTAŁCANIA / UZASADNIENIE WYBORU POWYŻSZYCH FORM DOSKONALENIA :

- zwiększenie kompetencji i kwalifikacji kadry,
- aktualizowanie zdobytej wiedzy,
- doskonalenie nauczycieli,
- uzyskanie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych oraz nabycie uprawnień zawodowych,
- dopasowanie systemu kształcenia i szkolenia do potrzeb rynku pracy,
- przygotowani przez wykwalifikowaną kadrę uczniowie są solidniej przygotowani do zdawania egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie oraz atrakcyjniejsi dla potencjalnych pracodawców,
- poznanie różnorodnych, nowoczesnych technik i metod prowadzenia zajęć,

- wzrost umiejętności dotyczących rozpoznawania i rozwijania predyspozycji zawodowych i uzdolnień uczniów,
- dobre praktyki,
- kontakty z ekspertami prowadzącymi zajęcia,
- lepsze praktyczne przygotowanie uczniów do egzaminów zawodowych i wkroczenia na rynek pracy,
- sprostanie oczekiwaniom rynku pracy,
- podniesienie jakości pracy szkoły.

Ponadto nauczyciele wyrażają gotowość udziału w 40-godzinnych stażach i praktykach w przedsiębiorstwach, firmach, restauracjach, hotelach i biurach rachunkowych.

27 nauczycieli planuje odbyć staż lub praktykę u pracodawców w celu podniesienia swoich kwalifikacji zawodowych. Okres realizacji praktyki lub stażu będzie wynosił min. 40 godzin. Dzięki bezpośredniemu kontaktowi z realnym środowiskiem pracy nauczyciele będą mogli zaktualizować swoją wiedzę, poznać aktualne rozwiązania technologiczne stosowane w zakładach pracy, a także pracować na sprzęcie używanym u danego pracodawcy. Tylko w ten sposób zdobyta wiedza umożliwi im lepsze prowadzenie zajęć, co przyczyni się również do wzrostu motywacji i umiejętności wśród uczniów.

Nauczyciele wytypowani do odbycia stażu lub praktyki :

- branża mechaniczna – 4 osób
- branża logistyczna – 2 osoby
- branża ekonomiczno-handlowa – 6 osób
- branża gastronomiczno-hotelarska – 10 osób
- branża informatyczna – 5 osób

Przy wyborze pracodawców i przedsiębiorstw biorących udział w projekcie w pierwszej kolejności będą wybierani ci, którzy zadeklarują wniesienie minimum 5% wkładu prywatnego. Działania związane z doskonaleniem jakości kształcenia zawodowego nauczycieli poprzez kursy, staże i praktyki będą podlegały aktualizacjom w związku ze zmianami zachodzącymi na lokalnym i regionalnym rynku pracy.

W szkole zatrudnionych jest 3 nauczycieli z ukończonymi studiami podyplomowymi – 1 osoba w zakresie doradztwa zawodowego (pełni funkcję doradcy zawodowego i kierownika szkolenia zawodowego), 2 osoby w zakresie przedsiębiorczości z doradztwem zawodowym.

W chwili obecnej osoba pełniąca funkcję doradcy zawodowego zajmuje się organizacją spotkań młodzieży z przedstawicielami wyższych uczelni, firm, organizacją konferencji zawodowych, Targów Edukacji i Pracy (na terenie szkoły), a także wyjazdami na targi

organizowane w innych miejscowościach. Ponadto doradca prowadzi spotkania indywidualne i grupowe z młodzieżą, zbiera i przekazuje do biblioteki szkolnej różne materiały informacyjne, organizowane są także spotkania z rodzicami. We współpracy z nauczycielami zawodu i pracodawcami organizowane są wycieczki dydaktyczne do zakładów pracy, podczas których uczniowie zapoznają się z rzeczywistym środowiskiem pracy, mają możliwość sprawdzenia swoich umiejętności praktycznych, a czasami otrzymują dla siebie ciekawą ofertę pracy.

W ramach projektu „Nowoczesne kształcenie zawodowe” odbywało się z sukcesem doradztwo zawodowe, w związku z czym szkoła myśli o utworzeniu Szkolnego Punktu Informacji i Kariery.

Aktualnie osoby z kwalifikacjami do prowadzenia zajęć są zbyt mocno obciążone swoimi lekcjami i obowiązkami kierowniczymi, w związku z czym ewentualne utworzenie Szkolnego Punktu powinno być poprzedzone zdobyciem kwalifikacji doradcy zawodowego przez 1 nauczyciela, który pełni w chwili obecnej funkcję pedagoga szkolnego (zgodnie z wymienionym powyżej zapotrzebowaniem na podnoszenie kwalifikacji zawodowych).

W celu świadczenia usługi doradczej na najwyższym poziomie jakości, z wykorzystaniem technologii informacyjno-komunikacyjnych, należy zaadoptować i doposażyć pomieszczenia przeznaczone na Szkolny Punkt Informacji i Kariery.

Niezbędny sprzęt do utworzenia Szkolnego Punktu Informacji i Kariery:

- Pięć stanowisk komputerowych z dostępem do Internetu
- Kolorowa drukarka laserowa, skaner
- Kserokopiarka
- Laptop
- Piramida Kariery, program multimedialny
- Filmy edukacyjne
- Materiały metodyczno - dydaktyczne do planowania kariery zawodowej
- Multimedialny podręcznik szkolnego doradcy zawodowego i Metoda Indywidualnego Planowania Działań
- Testy predyspozycji zawodowej.
- Szkolenie z zakresu przeprowadzenia testów predyspozycji zawodowej.

W ramach doradztwa edukacyjno – zawodowego planuje się coroczną organizację tzw. Drzwi Otwartych, udział w wojewódzkim Festiwalu Zawodów, organizowanym we współpracy z regionalnym doradcą zawodowym, regularne spotkania z pracodawcami, przedstawicielami Powiatowego Urzędu Pracy, OHP oraz warsztaty prowadzone przez pracowników Poradni Psychologiczno-Pedagogicznej. Wsparciem zostaną objęci wszyscy uczniowie poprzez

zajęcia indywidualne lub grupowe oraz zapewnienie odpowiednich narzędzi diagnostycznych i materiałów informacyjno – dydaktycznych. Celem wszystkich tych działań będzie właściwa diagnoza indywidualnych potrzeb i predyspozycji zawodowych ucznia, oraz nabycie umiejętności praktycznego poruszania się po rynku pracy.

W związku z faktem, iż utworzenie i poprawne funkcjonowanie Szkolnego Punktu będzie rozciągnięte w czasie (doszkolenie nauczycieli , organizacja itp.), niezbędne jest zapewnienie w tym czasie uczniom doradztwa zawodowego powiązanego z IPD (Indywidualny Plan Działania) poprzez zaangażowanie osób z zewnątrz.

2.4. Uczniowie

Szkoła tworzy swoją ofertę edukacyjną biorąc pod uwagę przede wszystkim następujące priorytety:

- dostosowanie kształcenia do potrzeb rynku pracy,
- infrastrukturę i wyposażenie szkoły, stan bazy dydaktycznej,
- opinie pracodawców,
- osiągnięte wyniki egzaminów zawodowych oraz sukcesy w konkursach i olimpiadach,
- wykształcenie i doświadczenie kadry pedagogicznej,
- możliwość organizacji praktyk zawodowych,
- oczekiwania przyszłych uczniów i ich rodziców.

Doskonalenia wymaga jeszcze przygotowywanie oferty zajęć pozalekcyjnych, uwzględniającej w większym stopniu zainteresowania i uzdolnienia uczniów oraz powszechne stosowanie indywidualizacji na zajęciach lekcyjnych.

Znikomym zainteresowaniem w rekrutacji na rok szkolny 2015/2016 cieszył się kierunek technik handlowiec oraz technik obsługi turystycznej, w związku z czym nie dokonano naboru na te zawody. W szkole zawodowej co roku dużą liczebnością cechuje się klasa wielozawodowa.

Dynamika przyjęć uczniów na poszczególne kierunki:

Tabela 10. Liczba uczniów

przyjęci	Technikum	Zasadnicza Szkoła Zawodowa
2012 / 2013	technik ekonomista – 15 technik handlowiec – 15 technik hotelarstwa – 15 technik obsługi turystycznej – 12 technik informatyk – 30 technik logistyk – 25 technik mechanik – 11 technik żywienia i usług gastronomicznych – 45	mechanik-monter maszyn i urządzeń – 8 elektromechanik – 12 ślusarz – 20 sprzedawca – 14 kucharz – 22 wielozawodowa(młodociani pracujący) – 45
2013 / 2014	technik ekonomista – 16 technik handlowiec – 10 technik hotelarstwa – 27 technik obsługi turystycznej – 0 technik informatyk – 25 technik logistyk – 30 technik mechanik – 27 technik żywienia i usług gastronomicznych – 32	mechanik-monter maszyn i urządzeń – 8 elektromechanik – 7 ślusarz – 21 sprzedawca – 18 kucharz – 17 wielozawodowa(młodociani pracujący) – 38
2014 / 2015	technik ekonomista – 25 technik handlowiec – 0 technik hotelarstwa – 26 technik obsługi turystycznej – 0 technik informatyk – 26 technik logistyk – 25 technik mechanik – 15 technik żywienia i usług gastronomicznych – 38	mechanik-monter maszyn i urządzeń – 9 elektromechanik – 14 ślusarz – 14 sprzedawca – 16 kucharz – 18 wielozawodowa(młodociani pracujący) – 55
2015 / 2016	technik ekonomista – 21 technik handlowiec – 0 technik hotelarstwa – 32 technik obsługi turystycznej – 0 technik informatyk – 23 technik logistyk – 33 technik mechanik – 27 technik żywienia i usług gastronomicznych – 32	mechanik-monter maszyn i urządzeń – elektromechanik – 13 ślusarz – 13 sprzedawca – 22 kucharz – 17 operator obrabiarek skrawających – 7 wielozawodowa(młodociani pracujący) – 31

Na podstawie badania potrzeb szkoleniowych (wymagania egzaminacyjne, obserwacje i rozmowy przeprowadzone wśród uczniów i nauczycieli) PZSTiZ zgłasza zapotrzebowanie na poniższe formy kształcenia dodatkowego dla uczniów:

1. Prowadzenie działalności w branży transportowej – *Kurs dla technika logistyka* ,
2 edycje x10 uczniów

- Charakterystyka rodzajów form prawnych
- Spółki kapitałowe, jako dostosowanie do bieżących realiów rynku transportowego
- Aspekty prawne , ekonomiczne i podatkowe

W kursie przedstawione zostały najnowsze rozwiązania związane z aspektami finansowymi i ekonomicznymi pozwalające na planowanie oraz organizację transportu w firmie. Kurs zawiera także akty prawne i uniwersalne formuły handlowe pomocne w funkcjonowaniu przedsiębiorstw transportowych. Uczestnik po odbyciu szkolenia będzie posiadał umiejętności w zakresie :

- planowania i organizacji transportu w swoim przedsiębiorstwie,
- znajomości zasad ustalenia cen usług transportowych,
- znajomości zasad amortyzacji środków transportowych i rozliczeń braków paliwa,
- znajomości aktów prawnych dotyczących transportu.

2. Podstawy prawa transportowego – *kurs i warsztaty dla technika logistyka*
2 edycje x 8 uczniów

- Tachograf na mocy nowego rozporządzenia (UE) 165/2014
- Nowelizacja ustawy o Transporcie drogowym
- Nowy Krajowy Rejestr Elektroniczny Przedsiębiorców Transportu Drogowego
- Prawo unijne oraz krajowe
- Typy zezwoleń na pracę
- Wnioski o wydanie pozwolenia
- Czas pracy kierowcy AETR
- Konwencja ADR, CMR, TIR, Interbus, ATP
- Prawo celne lądowych gałęziach transportowych

W kursie przedstawione zostały najnowsze rozwiązania związane z aspektami finansowymi, ekonomicznymi oraz prawnymi pozwalające na planowanie oraz organizację transportu w przedsiębiorstwie gałęzi TSL. Kurs wraz z warsztatami zawiera także akty prawne i uniwersalne formuły handlowe pomocne w funkcjonowaniu przedsiębiorstw transportowych.

Uczestnik po odbyciu szkolenia będzie posiadał umiejętności w zakresie :

- planowania i organizacji transportu w swoim przedsiębiorstwie,
- znajomości zasad ustalenia cen usług transportowych,
- znajomości aktów prawnych dotyczących transportu,
- znajomości standardów w procesach transportowych,

- rozumienia idei transportu kombinowanego,
- praktycznego zastosowania poznanych metod szacowania kosztów w transporcie kombinowanym,
- znajomości europejskich rozwiązań prawnych w zakresie transportu intermodalnego,
- znajomości podstawowych haseł zagadnień bezpieczeństwa w transporcie.

3. Operator wózków widłowych – kurs dla technika logistyka

4 edycje (2x 24 uczniów, 2x 12uczników)

Szkolenie obejmuje teoretyczne i praktyczne przygotowanie do uzyskania kwalifikacji wymaganych przy obsłudze wózków jezdniowych. Ta umiejętność jest jedną z najpopularniejszych w świebodzińskich zakładach pracy. Posiadanie świadectwa potwierdzającego obsługę wózka widłowego podnosi wartość absolwenta na rynku pracy.

4. Symulacje pracy magazynu – WMS, RFID, modele do formowania jednostek ładunkowych – kurs i warsztaty dla technika logistyka i ekonomisty

2 edycje x 8 uczniów

- modele drewniane do formowania jednostek ładunkowych
- logistyczny pakiet edukacyjny MonZa.Edu, MaGS. Edu, ePL.Edu
- obsługa drukarki kodów kreskowych w systemie GS 1 i czytnika kodów kreskowych.

Pakiet rozwiązań edukacyjnych, w którym uczniowie i kadra dydaktyczna otrzymują dostęp do najnowszych, sprawdzonych w gospodarce rozwiązań informatyczno–dydaktycznych. Dzięki wykorzystaniu oprogramowania podczas zajęć uczniowie nie tylko poznają zasady działania programów informatycznych stosowanych w przedsiębiorstwach, ale również uczą się ich obsługi. Zajęcia prowadzone przy użyciu komputerów oraz systemów , które są ciekawe oraz dynamiczne. Dodatkowym atutem przemawiającym za stosowaniem pakietu Edu są przygotowane specjalne podręczniki dla nauczycieli, które pomagają w przygotowaniu i prowadzeniu zajęć.

System MaGS1 Edu obsługuje przyjęcia/wydania do/z magazynu wszelakich jednostek magazynowych, które można zidentyfikować po odczytaniu kodu kreskowego GS1. Dzięki temu systemowi możemy zasymulować pracę magazynu w sali wykładowo - laboratoryjnej. System do zarządzania zapasami MonZa Edu to oprogramowanie posiadające wiele funkcji, umożliwiających wykonanie szczegółowych analiz danych. Zakres analiz obejmuje klasyfikację asortymentu oraz analizę zapasów.

Dodatkowo MonZa Edu pozwala na wygenerowanie przejrzystych wykresów oraz tabel, na podstawie których można w łatwy sposób prezentować wyniki analiz. Elektroniczna Platforma Logistyczna (ePL Edu) to jest dostępna poprzez przeglądarkę internetową, a więc można z niej korzystać z dowolnego miejsca. Dzięki ePL Edu uczniowie

przeprowadzają symulację działań przedsiębiorstwa w otoczeniu rynkowym: budować sieci powiązań logistycznych i optymalizować łańcuch dostaw. Dodatkowym atutem ePL Edu jest moduł controllingowy, który pozwala na monitorowanie opłacalności naszych działań biznesowych prowadzonych na platformie.

5. Wirtualne Laboratoria - zajęcia laboratoryjne z wykorzystaniem narzędzia edukacyjnego – i Scala - Szkolenie podstawowe dla uczniów w zawodzie technik logistyk

4 edycje x 16 uczniów

Wirtualne Laboratoria to innowacyjna metoda kształcenia na przedmiotach zawodowych, która pozwala uatrakcyjnić przekaz i zwiększyć efektywność nauki, dzięki wykorzystaniu praktycznych rozwiązań na co dzień stosowanych w firmach. Wszechstronna analiza potrzeb rynku pracy i dotychczasowych metod kształcenia na kierunku technik logistyk i technik spedytor, pozwoliły na opracowanie wstępnych założeń Wirtualnych Laboratoriów, które zostały następnie zweryfikowane w praktyce w szkołach testujących. Dzięki temu powstała uniwersalna, powszechnie dostępna metoda gotowa do wykorzystania w ramach innych przedmiotów, w zależności od bieżących potrzeb szkół ponadgimnazjalnych.

Do najważniejszych korzyści płynących z użytkowania WLLSiM należą:

- niskie koszty – system klasy ERP jest udostępniany z zachowaniem zasady niedochodowości (szkoła pokrywa jedynie koszty eksploatacyjne), a serwery go obsługujące są utrzymywane poza szkołą. Tym samym nie ma potrzeby inwestowania w drogi sprzęt i obsługę techniczną systemu.
- dyplom i umiejętności – nauczyciele uczestniczący w szkoleniach uzyskują certyfikat ukończenia kursu, a uczniowie kończą zajęcia WLLSiM dyplomem wydawanym przez Szkołę, który podnosi ich konkurencyjność na rynku pracy oraz ułatwia proces rekrutacji na studia.
- gotowe lekcje – są zgodne z nową podstawą programową z 2012 roku, zapewniają praktyczny sposób przyswajania wiedzy, dostosowany do indywidualnych możliwości uczniów, a także oferują możliwość samodzielnego tworzenia treści ćwiczeń.
- wsparcie dydaktyczne – ćwiczenia i materiały dydaktyczne zostały opracowane przez specjalistów, a szkolenia dla nauczycieli są prowadzone przez profesjonalnych trenerów. Szkoły mogą liczyć także na merytoryczne i dydaktyczne wsparcie Wyższej Szkoły Logistyki w Poznaniu oraz firmy L-Systems.
- możliwość wykorzystania na różnych kierunkach kształcenia – uniwersalny charakter ćwiczeń opartych o ujęcie procesowe, umożliwia ich zastosowanie na pokrewnych kierunkach kształcenia, takich jak t. spedytor, t. ekonomista, t. rachunkowości i innych, a także w ramach zajęć pozalekcyjnych.
- sprawdzony i rzetelnie przygotowany produkt – WLLSiM zostały przetestowane przez

ponad 200 szkół ponadgimnazjalnych z całej Polski, a ich ostateczny kształt powstał przy współpracy z nauczycielami testującymi. Projekt został wyróżniony w 2012 r. w Raporcie dobrych praktyk edukacyjnych Szkoła się opłaca, wydanym przez MEN.

- ciągły rozwój WLLSiM – gwarantowane zwiększanie ilości ćwiczeń w systemie oraz ich dostosowywanie dla nowych kierunków zawodowych.

6. Kasjer walutowy z obsługą kasy fiskalnej – uczniowie staną się bardziej atrakcyjni na rynku pracy dzięki zdobyciu wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych – szkolenie dla uczniów w zawodzie technik ekonomista, technik handlowiec i sprzedawca.

3 edycje x 10 uczniów

Celem kursu jest przygotowanie uczniów do zdobycia wiedzy zawodowej do wykonywania czynności w zakresie kasjera złotowo-walutowego, a w szczególności nabycie umiejętności w zakresie rozpoznawania falsyfikatów polskich i zagranicznych znaków pieniężnych oraz obsługa kasy fiskalnej. Uczniowie staną się bardziej atrakcyjni na rynku pracy dzięki zdobyciu dodatkowych kwalifikacji. Poznają przepisy i zagadnienia prawne związane z urządzeniami fiskalnymi i płatnościami bezgotówkowymi na terminalach kart płatniczych. Absolwent z tymi kwalifikacjami i umiejętnościami jest cennym pracownikiem dla pracodawcy, który niejednokrotnie decyduje o zawarciu umowy o pracę.

7. Stan posiadania firmy – bilans – szkolenie dla uczniów w zawodzie technik ekonomista.

Celem szkolenia jest zapoznanie uczniów z zasobami majątkowymi firmy, ich strukturą oraz źródłami finansowania. Uczniowie udoskonalą również umiejętność czytania bilansu.

5 edycji x 15 uczniów

8. Kurs języka obcego zawodowego - uczniowie naberą umiejętność sporządzania dokumentów z wykorzystaniem branżowego słownictwa języka obcego. Język angielski jest międzynarodowym językiem biznesowym, absolwenci bez biegłej znajomości języka obcego mają znikome szanse zatrudnienia. Po ukończeniu kursu będą atrakcyjniejsi dla wielu firm, w których odbywa się wymiana z innymi krajami Unii Europejskiej. – kurs dla uczniów wszystkich zawodów.

3 edycje x 12 uczniów

2 edycje x 24 uczniów

9. Kurs e-commerce i marketing internetowy, 2 edycje x 10 uczniów

W ramach kursu młodzież nauczy się zakładać sklep internetowy, eksponować towar, prowadzić działania promocyjne swojej firmy. Dzięki użyciu różnorodnego oprogramowania i wykorzystaniu sprzętu fotograficznego, biurowego oraz komputerowego, uczniowie będą

wykonywać poszczególne kroki, niezbędne do rozpoczęcia działalności e-commerce, aż do rzeczywistego stworzenia własnego sklepu.

Branża e-commerce to obecnie najszybciej rozwijająca się gałąź polskiej gospodarki dlatego też wiedza na temat handlu internetowego przygotowuje uczniów na nadchodzące zmiany oraz podniesie ich kwalifikacje i konkurencyjność na rynku pracy.

10. Zasady higieny w technologii żywności – uczniowie kierunków gastronomicznych

2 edycje x 8 uczniów

Uczeń poznaje systemy zapewnienia jakości zdrowotnej żywności oraz terminologię branżową. Poszerza swoją wiedzę dotyczącą wdrażania systemów HACCP, GMP i GHP, zastosowania systemu HACCP w żywieniu zbiorowym i przemysłowej produkcji potraw, która jest niezbędną przy prowadzeniu własnej działalności gospodarczej, a także świadcząc pracę w zakładach gastronomicznych. Ponadto uczeń nabędzie umiejętności praktyczne z zakresu wykonania i oznaczania posiewów drobnoustrojów w owocach i warzywach. Szkolenie zostanie potwierdzone certyfikatem.

11. Kurs dekorowania potraw (carving) – uczniowie kierunków gastronomicznych i hotelarskich

2 edycje x 30 uczniów

Nauka podstawowych cięć, ale także różnych technik, jakimi należy się posługiwać, aby konsekwentnie rozszerzać swoje umiejętności i co za tym idzie zdobywać nowe kwalifikacje;

- dla absolwentów hotelarstwa, poszerzenie posiadanych umiejętności dających większe możliwości odnalezienia się podczas pracy w hotelu; wśród ofert pracy często można znaleźć zapotrzebowanie na pracownika w zakresie czynności recepcjonista-kelner;
- w szkole pozostaną noże, deski i inny drobny sprzęt do carvingu służący następnym pokoleniom uczniów.

12. Kurs dekorowania stołów – uczniowie kierunków gastronomicznych i hotelarskich

Znajomość ogólnych zasad nakrywania stołu, rodzaje sztuców i kieliszków, ich zastosowanie jest niezbędna w branży hotelarsko-gastronomicznej.

3 edycje x 20 uczniów

13. Magia aromatów w przemyśle spożywczym – uczniowie kierunków gastronomicznych

Poznanie terminów branżowych przez ucznia. Poszerzenie wiedzy w zakresie organoleptyki i sensoryki. Nabycie umiejętności praktycznych z zakresu przygotowania próbek żywności do analizy. Ćwiczenia praktyczne z zakresu: odbierania prawidłowych wrażeń węchowych i smakowych oraz charakterystyki związków zapachowych. Poznanie

metody przeprowadzenia oceny organoleptycznej surowców i potraw np. metodę porównawczą, metodę punktową, metodę kolejności i inne. Prawidłowa ocena sporządzonych potraw i napoi pod względem jakościowym i ilościowym. Szkolenie potwierdzone certyfikatem.

6 edycji/6 grup x 5 uczniów

14. Warsztaty gastronomiczne (Slow Food) – uczniowie kierunków gastronomicznych

Nabywanie umiejętności praktycznych z zakresu przyrządzania racjonalnych potraw oraz rozpoznawania zmian w surowcach podczas obróbki cieplnej. Uczniowie poznają tradycyjne sposoby wytwarzania żywności o dużych walorach smakowych powstałej, w zdrowych i ekologicznych warunkach. Szkolenie potwierdzone certyfikatem.

9 edycji x 10 uczniów

15. Warsztaty gastronomiczne (Fast Food) – uczniowie kierunków gastronomicznych

Nabywanie umiejętności praktycznych z zakresu przyrządzania potraw typu fast food, metod prowadzenia ciasta do wypieku oraz rozpoznawania zmian w surowcach podczas obróbki cieplnej.

9 edycji x 10 uczniów

Szkolenie potwierdzone certyfikatem.

Po udziale w warsztatach gastronomicznych uczeń staje się bardziej atrakcyjny na rynku pracy poprzez podniesienie swoich umiejętności i zdobycie dodatkowych kwalifikacji.

16. Kursy kwalifikacyjne (I i II stopnia) nadające uprawnienia :

- kelner, 5 edycji x 8 uczniów

- barman, 5 edycji x 8 uczniów

- barista, 5 edycji x 8 uczniów.

Kursy dla uczniów kierunków gastronomicznych i hotelarskich, którzy podniosą swoje umiejętności, zdobędą dodatkowe kwalifikacje, a tym samym będą mieli łatwiejszy start w życie zawodowe, które wymaga często mobilności i umiejętności z zakresu kilku zawodów. Rozumienie specyfiki pracy kelnera, barmana i baristy rozszerzy wiedzę uczniów do zdawania egzaminów zawodowych, szczególnie w kwalifikacji T.6 (sporządzanie potraw i napojów) i T.12 (obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie).

17. Kursy / warsztaty dla uczniów kierunków gastronomicznych i hotelarskich

- sommelier, 2 edycje x 10 uczniów

- dietetyk, 5 edycji x 8 uczniów

- animator czasu wolnego, 3 edycje x 6 uczniów

- animator sportu i rekreacji, 2 edycje x 6 uczniów

- pilotaż i przewodnictwo, 2 edycje x 10 uczniów
- rezydent turystyczny, 5 edycji x 6 uczniów
- obsługa programów hotelowych (PRO – HOT), 3 edycje x 6 uczniów.

Kursy i warsztaty pozwolą uczniom zdobyć nowe kwalifikacje, zaowocuje to mobilnością na rynku pracy. Dla uczniów w zawodzie technik hotelarstwa szczególnie ważna jest umiejętność profesjonalnej obsługi programu hotelowego. Zajęcia z pilotażu i przewodnictwa oraz animacji czasu wolnego spowodują, że uczniowie będą mogli w przyszłości podjąć pracę rezydenta w hotelu. Po realizacji kursu obsługi programu hotelowego w szkole pozostanie sprzęt, który będziemy wykorzystywać na co dzień, przygotowując uczniów do zdawania egzaminów zawodowych.

18.KURSY INFORMATYCZNE

- programista – technik informatyk, 2 edycje x 10 uczniów,
- administrator stron internetowych – technik informatyk, mechanik, logistyk, 2 edycje x 10 uczniów,
- administrator baz danych– technik informatyk, mechanik, logistyk, 2 edycje x 10 uczniów,
- administrator sieci komputerowych – technik informatyk, 2 edycje x 10 uczniów,
- projektowanie grafiki komputerowej i animacji – technik informatyk, 5 edycji x 10 uczniów
- Android i iOS od pomysłu do programu – nowoczesne aplikacje mobilne – technik informatyk, 3 edycje x 10 uczniów

Kursy przeznaczone przede wszystkim dla uczniów kierunków informatycznych, ale również zainteresowanych z kierunku mechanicznego i logistycznego, zgodnie z nauczonym kierunkiem. Pozwolą one uczniom zdobyć dodatkowe umiejętności i kwalifikacje, z których większość jest wskazywana jako kwalifikacje deficytowe na rynku pracy, w związku z czym uczniowie zwiększą swoje szanse na znalezienie atrakcyjnej pracy po ukończeniu szkoły.

Treści szkolenia „Projektowanie grafiki komputerowej i animacji” :

- Tworzenie grafiki rastrowej i wektorowej oraz animacji komputerowej na potrzeby reklamy i handlu oraz projektowania designu stron www i aplikacji komputerowych,
- Podstawy grafiki komputerowej,
- Tworzenie fotografii cyfrowej na potrzeby reklamy,
- Obróbka grafiki komputerowej w programie Adobe Photoshop,
- Tworzenie grafiki wektorowej w programie Adobe Illustrator,
- Tworzenie animacji komputerowej w programie Adobe Flash,
- Zasady przygotowania projektów graficznych na potrzeby reklamy,

- Zasady przygotowania projektów graficznych i animacji na potrzeby stron www i aplikacji,
- Publikacja projektów graficznych,
- Przygotowanie składu do druku,
- Etapy realizacji wydruku w drukarni lub studiu poligraficznym.

Sprzęt niezbędny do realizacji - należy zakupić w ramach projektu:

- Pracownia komputerowa wyposażona w komputery PC (16 stacji) ze zwiększoną ilością pamięci RAM, dużą przestrzenią dyskową, monitorami zapewniającymi pracę z dużym obszarem powierzchni roboczej – 16 szt.,
- systemy operacyjne Windows oraz oprogramowanie graficzne (Adobe Illustrator, Adobe Photoshop, Adobe Flash) – 16 szt.,
- Kolorowa drukarka laserowa – 1 szt.,
- Aparat cyfrowy – lustrzanka – 1 szt.

Treści szkolenia „Android i iOS od pomysłu do programu – nowoczesne aplikacje mobilne”:

Uczestnicy kursu pozyskają wiedzę oraz praktyczne umiejętności tworzenia aplikacji mobilnych działających na dwóch najbardziej popularnych platformach – Android i iOS. W trakcie kursu zaprezentowane zostaną zasady projektowania aplikacji mobilnych oraz programowania tych aplikacji w Javie (Android) oraz w języku Swift (iOS). Przedstawiona zostanie również alternatywna metoda konstruowania aplikacji mobilnych za pomocą środowisk programistycznych (frameworków).

Sprzęt potrzebny do przeprowadzenia kursu - do zakupu w ramach projektu:

- W wersji serwer Apple Mac Pro 3.7GHz QuadCore/2xATI D300/12GB RAM /256GB SSD – 1 szt.
- Apple iMac 21.5 -inch, Core i5 2.8GHz/8GB RAM/1TB HDD - komputer stacjonarny – 15 szt.
- Apple iPad Air 2 32GB z Wi-Fi – 15 szt.
- Apple iPhone 6s Plus 64GB – 15 szt.
- Apple TV 64GB
- Oprogramowanie: _Parallels Desktop 11 For Mac Retail Box EU + Windows 10 – 15 szt.
- Oprogramowanie dla Mac OS X potrzebne do przeprowadzenia zajęć – 15 szt.

19. KURSY MECHANICZNE

- Uprawnienie elektryczne – uczniowie w zawodzie elektromechanik.

2 edycje x 12 uczniów, 1 edycja x 6 uczniów

Przygotowanie uczniów do obsługi urządzeń, instalacji i sieci elektroenergetycznych o napięciu do 1kW. Szkolenie umożliwi uczestnikom zdobycie odpowiedniego zakresu wiadomości niezbędnych do złożenia egzaminu kwalifikacyjnego i uzyskania uprawnień do eksploatacji urządzeń, instalacji i sieci elektroenergetycznych o napięciu do 1kW.

- Inżynieria projektowania komputerowego CAD 2D i 3D – uczniowie w zawodzie technik mechanik i technik informatyk

5 edycji x 12 uczniów

Umiejętność dostosowania aplikacji do własnych potrzeb i wymagań potencjalnego klienta w określonej branży przemysłowej.

Ćwiczenie umiejętności tworzenia kompletnego rysunku technicznego na płaszczyźnie i w przestrzeni. Zwiększenie efektywności oraz optymalizacji pracy poprzez znajomość technik zaawansowanych 2D i 3D.

Uczestnicy pozyskają następującą wiedzę : podstawy tworzenia elektronicznej dokumentacji technicznej, tworzenie obiektów, współpraca z obiektami zewnętrznymi, manipulowanie obiektami, rysowanie precyzyjne i wymiarowanie, wydruk, programowanie

Sprzęt potrzebny do realizacji – należy zakupić w ramach projektu:

- komputery kategorii PC – 16 szt.,
- ploter umożliwiający wydruk rysunku na formacie A2 – 2 szt.,
- drukarka sieciowa format wydruku A3 – 2 szt.,
- oprogramowanie na każde stanowisko komputerowe : systemem Windows 10 Pro ; AutoCAD 2016 ; Office w najnowszej wersji. – 16 szt.

- Spawanie ręczne metodą MAG VCC – uczniowie w zawodzie ślusarz, mechanik-monter maszyn i urządzeń, operator obrabiarek skrawających i technik mechanik

4 edycje x 12 uczniów

DOPOSAŻENIE obecnych 6-ciu stanowisk w maski ochronne samościemniające (12 szt.), gazy techniczne, elektrody, drut spawalniczy, środki zapobiegające przywieraniu odprysków. Szkolenie teoretyczne i praktyczne mające na celu zdobycie umiejętności spawania w/w metodą oraz przygotowanie do egzaminu państwowego celem nabycia uprawnień (książeczki spawalniczej i certyfikatu) wg. wymagań obowiązującej normy. Umiejętności spawalnicze są jednymi z najbardziej poszukiwanych na rynku pracy zarówno w Polsce jak i w Europie.

- Kurs programowania i obsługi obrabiarek CNC – uczniowie w zawodzie operator obrabiarek skrawających, ślusarz, mechanik-monter maszyn i urządzeń i technik mechanik

5 edycji x 6 uczniów

DOPOSAŻENIE : 10 zestawów symulacyjnych (trenażer + zestaw komputerowy – 10 szt.) do programowania i obsługi obrabiarek CNC z oprogramowaniem MTS (licencja dożywotnia) + centrum obróbkowe ; zakup 2 tokarek CNC z kompletnym wyposażeniem (narzędzia i uchwyty obróbkowe) ; zakup 2 frezarek CNC z kompletnym wyposażeniem (narzędzia i uchwyty obróbkowe) ; doposażenie obrabiarek obecnie posiadanych (tokarka i frezarka CNC) w narzędzia i uchwyty obróbkowe.

20.KURS PRAWA JAZDY KATEGORII „B”

3 edycje x 30 uczniów

1 edycja x 15 uczniów

Kurs dla uczniów w zawodzie technik handlowiec, technik logistyk, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik informatyk. Absolwenci tych kierunków najczęściej zakładają własną działalność gospodarczą i świadczą usługi na lokalnym i regionalnym rynku pracy. W ofertach pracy dla tych zawodów bardzo często pojawia się informacja, że umiejętnością niezbędną do zatrudnienia jest kierowanie pojazdem samochodowym, ponadto oferty pracy dotyczą miejsc oddalonych od miejsca zamieszkania i prawo jazdy jest jedyną szansą na zdobycie tej pracy.

Zaproponowane formy kształcenia dodatkowego dla uczniów wynikają przede wszystkim z informacji od uczniów, pracodawców przekazywanych nauczycielom przedmiotów zawodowych i wychowawcom i analiz i oczekiwań rynku pracy. Dają one uczniom realną szansę na uzyskanie dodatkowych kwalifikacji i umiejętności, które wpłyną na zwiększenie ich konkurencyjności i odnalezienie swojego miejsca na rynku pracy. Ponadto przygotowanie zawodowe uczniów powinno odpowiadać przede wszystkim potrzebom pracodawców, dlatego przeprowadzono analizę lokalnego rynku pracy i na tej podstawie zaproponowano odpowiednie kursy i szkolenia. Pracodawca oczekuje od pracownika dodatkowych umiejętności, które wpływają na jego mobilność i elastyczność zawodową. W dzisiejszych czasach ograniczanie umiejętności zawodowych tylko do jednej specjalizacji nie gwarantuje sukcesu. Zamiast wprowadzać nowy kierunek, co jest procesem długotrwałym i często nie dającym gwarancji powodzenia, szkoła zdecydowała się na zdobywanie przez uczniów dodatkowych umiejętności w ramach kursów specjalistycznych. Tego typu działania były przeprowadzane już w ramach zakończonego projektu „Nowoczesne kształcenie zawodowe”. Dodatkowe kwalifikacje, które uczniowie zdobyli podczas kursów realizowanych

w ramach projektu (np. spawacz, elektryk, operator wózka widłowego, grafik komputerowy, organizator ruchu turystycznego) spotkały się z zainteresowaniem i aprobatą pracodawców, którzy oczekują kolejnych absolwentów wykazujących się umiejętnościami ułatwiającymi funkcjonowanie w życiu zawodowym. Potencjalny pracodawca ma szansę pozyskać deficytowych specjalistów, co umożliwi mu szerszą ekspansję i rozwój nowoczesnych metod prowadzenia działalności gospodarczej. Również rodzice i uczniowie postrzegają szkołę jako atrakcyjniejszą placówkę, doceniają fakt, że zajęcia projektowe dają umiejętności oczekiwane na rynku pracy.

Ponadto zaproponowane zajęcia różnią się od standardowych zajęć o podobnej tematyce lepszą diagnozą potrzeb i umiejętności uczniów oraz większym komfortem pracy dzięki mniejszym grupom.

Innym aspektem ich wyboru była także ich atrakcyjność. Zaproponowane kursy i szkolenia dają często możliwość zdobycia ogólnopolskich lub międzynarodowych certyfikatów, które zwiększają atrakcyjność absolwenta na rynku pracy, poszerzają program nauczania lub są od niego niezależne, są bezpłatne i skierowane do ucznia, który posiada już określony zasób wiedzy.

Duży wpływ na sukces zawodowy uczniów będzie miało również prowadzone na wysokim poziomie doradztwo edukacyjno-zawodowe, które nauczy właściwego planowania przyszłości i poruszania się po rynku pracy.

Największą wartością w projekcie będą staże i praktyki uczniowskie realizowane w zakładach pracy. W ramach projektu tą formą wsparcia zostanie objętych minimum 291 uczniów.

STAŻE :

Technik ekonomista / handlowiec – 30 ucz.

Technik informatyk – 30 ucz.

Technik hotelarstwa / obsługi turystycznej – 30 ucz.

Technik logistyk – 40 ucz.

Technik mechanik – 30 ucz.

Technik żywienia i usług gastronomicznych - 40 ucz.

PRAKTYKI :

- kucharz – 40 uczniów

- mechanik-monter maszyn i urządzeń – 10 uczniów

- ślusarz – 40 uczniów

- elektromechanik – 20 uczniów

- operator obrabiarek skrawających – 10 uczniów

Udział w stażach i praktykach umożliwi uczniom weryfikację swojej wiedzy i umiejętności w rzeczywistych warunkach pracy. Uczniowie będą mieli możliwość zastosowania i pogłębienia tej wiedzy, co zwiększy ich szanse na rynku pracy.

Za objęcie uczniów dodatkowymi praktykami i stażami u pracodawców odpowiadać będzie partner projektu wyłoniony w drodze konkursu. To on określi dokładne ilości uczniów w danym roku odbywających staż lub praktykę w określonej ilości godzin.

Rekrutacja uczniów przeprowadzona zostanie poprzez koordynatora projektu po stronie partnera w porozumieniu z rodzicami, nauczycielami przedmiotów zawodowych, doradcą zawodowym i dyrekcją szkoły. Podczas rekrutacji na staż lub praktykę zostaną uwzględnione posiadane przez ucznia umiejętności, które będzie mógł wykorzystać, a także diagnoza ucznia pod kątem uzupełnienia jego kwalifikacji i umiejętności.

Stáže i praktyki będą odbywały się w zakładach, z którymi szkoła już współpracuje (pkt.2.6 – kształcenie praktyczne) w oparciu o program opracowany przez szkołę we współpracy z podmiotem przyjmującym na praktykę lub staż. Na czas trwania praktyki lub stażu zawodowego będzie zawierana pisemna umowa. W trakcie trwania praktyki lub stażu uczeń będzie miał przydzielonego opiekuna. Za udział w praktyce lub stażu zawodowym uczniowie będą otrzymywali stypendium. Realizacji praktyk i staży będzie odbywała się z wykorzystaniem najnowszych materiałów i technologii przedsiębiorstwa, do których uczniowie będą mieli dostęp. Poznanie najnowszych technik i rozwiązań oraz praca na nowoczesnym sprzęcie używanym w danej dziedzinie zawodowej pozwoli uczniom na pogłębienie i wykorzystanie w praktyce wiedzy i umiejętności zdobytych w szkole w realnych warunkach pracy, co z pewnością będzie miało pozytywny wpływ na ewentualną kontynuację współpracy pomiędzy uczniem a zakładem, a także na właściwe zatrudnienie po ukończeniu szkoły.

Przy wyborze pracodawców i przedsiębiorstw biorących udział w projekcie w pierwszej kolejności będą wybierani ci, którzy zadeklarują wniesienie minimum 5% wkładu prywatnego.

Wymienione formy zajęć nadających dodatkowe umiejętności uczniom wpłyną na:

- wzrost poziomu umiejętności i wiadomości koniecznych do uzyskania kwalifikacji zawodowych,
- zwiększenie umiejętności praktycznych uczniów,
- zdobycie podstaw / motywacji do dalszego rozwoju i nabywania nowych kwalifikacji
- ułatwienie wejścia na rynek pracy,
- konkurencyjność uczestników kursu jako potencjalnych pracowników,
- mobilność ucznia na rynku pracy,
- podniesienie/ nabywanie kwalifikacji, kompetencji i uprawnień zawodowych,
- „atrakcyjność” dla potencjalnego pracodawcy,

- możliwość / zwiększenie szans zatrudnienia,
- podniesienie kultury osobistej,
- umiejętność pracy zespołowej,
- zwiększenie dopasowania systemu kształcenia zawodowego do potrzeb rynku pracy,
- poprawa jakości szkolenia,
- wzrost wysoko wykwalifikowanej kadry na lokalnym rynku pracy, a tym samym zmniejszenie bezrobocia wśród absolwentów.

Uczniowie znając oczekiwania rynku pracy chętnie biorą udział w zajęciach dających im dodatkowe uprawnienia, a tym samym pewniejszą pracę. Sukces zajęć realizowanych w ramach zakończonego projektu „Nowoczesne kształcenie zawodowe” odbił się szerokim echem w szkole i na podobne zajęcia jest już wielu chętnych.

Rekrutacją na konkretne kursy będzie zajmował się powołany w tym celu zespół, w skład którego będzie wchodził doradca zawodowy, wychowawca ucznia, nauczyciel przedmiotów zawodowych oraz kierownik szkolenia praktycznego. Uczniowie będą kwalifikowani na konkretne kursy na podstawie osiągniętych wyników w nauce (szczególnie z przedmiotów zawodowych), zachowaniu, oceny z praktyki zawodowej (jeżeli już się odbyła) oraz sugestii pracodawców dotyczących dodatkowych umiejętności niezbędnych w danym zawodzie prowadzonym przez szkołę.

Szkoła w siatce zajęć pozalekcyjnych oferuje uczniom szereg zajęć wyrównawczych oraz przygotowujących do egzaminów. Brak w ofercie tzw. szkoleń „miękkich”, które przygotowują uczniów do wkroczenia na rynek pracy. Pracodawcy wskazują na problem niedopasowania kompetencji absolwentów do realiów rynkowych i ich oczekiwań. Jako pożądane cechy swoich pracowników wskazują umiejętność pracy w grupie, kreatywność, obycie biznesowe. Absolwenci nie znają podstaw prawa pracy, nie potrafią kreować własnego wizerunku na rynku pracy, co utrudnia im znalezienie odpowiedniej pracy.

Uczniowie zgłaszają zapotrzebowanie na zajęcia z przedsiębiorczości, kreatywnego myślenia, kreowania wizerunku na rynku pracy oraz treningu umiejętności interpersonalnych. Jednocześnie podkreślają, iż ze względu na liczbę zajęć szkolnych i pozalekcyjnych preferują nowoczesne metody podnoszenia kompetencji i umiejętności kluczowych na rynku pracy – z wykorzystaniem komputera – dzięki czemu będą mogli się szkolić również w domu. Działania związane z doskonaleniem jakości kształcenia zawodowego uczniów poprzez kursy, staże i praktyki będą podlegały aktualizacjom w związku ze zmianami zachodzącymi na lokalnym i regionalnym rynku pracy.

4.1. Baza dydaktyczna

Wyposażenie sal do nauki umożliwia realizację podstawy programowej, ale wymaga stałego doposażenia z racji technicznego zużycia sprzętu. Skuteczna edukacja zawodowa wymaga dobrej bazy dydaktycznej, zarówno w zakresie teoretycznych jak i praktycznych zajęć zawodowych.

Ocena bazy dydaktycznej: baza dydaktyczna na poziomie średnim, wymagająca aktualizacji i doposażenia, szczególnie w środki multimedialne (komputery, tablice interaktywne z rzutnikami multimedialnymi, oprogramowanie) oraz materiały codziennego użytku do prowadzenia zajęć praktycznych na kierunkach mechanicznych i gastronomicznych.

Zapotrzebowanie:

KIERUNKI LOGISTYCZNE

Aktualnie : brak sprzętu informatycznego, programów edukacyjnych , dostępu do Wirtualnych Laboratoriów, skanerów RFID, drukarek kodów kreskowych, tablic multimedialnych, rzutników, drukarek komputerowych, modeli drewnianych do formowania jednostek ładunkowych, modeli regałów magazynowych.

Potrzeby :

- min. 32 stanowiska komputerowe (mobilne) z pełnym pakietem Office na 1 pracownię, oprogramowaniem antywirusowym, dostęp do Wirtualnych Laboratoriów (licencja na 32 stanowiska komputerowe),
- drukarki sieciowe – 4 szt.
- skaner – 2 szt.
- tablica multimedialna z oprogramowaniem – 2 szt.
- rzutnik multimedialny – 2 szt.
- ekran projekcyjny – 2 szt.
- modele drewniane do formowania jednostek ładunkowych min. 16 pakietów,
- mini modele palety EUR – 2 komplety
- modele regałów magazynowych – 2 komplety
- drukarki do kodów kreskowych – 2 szt.
- czytniki laserowe kodów kreskowych wraz z oprogramowaniem – 16 szt.

Wartość zyskana:

- **Celem zajęć w laboratorium logistyczno-spedycyjnym** jest nabycie praktycznych umiejętności, bazujących na wiedzy ujętej w przedmiotach zawodowych. Uczniowie zapoznają się z warunkami pracy na typowych dla absolwentów stanowiskach pracy, ich specyfiką i zasadami współpracy.

Zajęcia mają kształtować umiejętności łączenia teorii z praktyką i utrwalenie dotychczas nabytych wiadomości, wyrobić u uczniów umiejętność samodzielnego i właściwego stosowania przepisów. Realizując program zajęć w laboratorium, klasę należy podzielić na kilkusobowe zespoły. Zajęcia powinien prowadzić doświadczony nauczyciel, posiadający zarówno przygotowanie teoretyczne, jak i praktyczne. Uczniowie przystępując do ćwiczeń, mają obowiązek teoretycznego przygotowania się, zgodnie z podanym przez nauczyciela zakresem materiału nauczania.

Do zajęć powinni przystąpić uczniowie wykazujący odpowiedni poziom wiedzy teoretycznej. Na zajęciach nauczyciel demonstruje prawidłowe wykonanie ćwiczenia. Należy zwracać szczególną uwagę na prawidłowe formułowanie wniosków oraz na precyzyjne posługiwanie się językiem zawodowym.

- **Systemy informatyczne ERP** (Enterprise Resource Planning – czyli Planowanie Zasobów Przedsiębiorstwa) w ramach WLLSiM to informatyczne systemy aplikacji, które pozwalają zintegrować wszystkie procesy zachodzące w firmie na różnych szczeblach. Systemy klasy ERP umożliwiają optymalizację pracy na wielu płaszczyznach działalności przedsiębiorstwa, poczynając od finansów poprzez zarządzanie zasobami ludzkimi, kończąc na logistyce, a nawet produkcji. Te nowoczesne programy dla firm, dzięki swojej modułowej konstrukcji i elastyczności są z powodzeniem wprowadzone do przedsiębiorstw produkcyjnych, handlowych oraz usługowych o różnym profilu działalności. Zintegrowane systemy ERP usprawniają i systematyzują pracę całego zespołu, co przekłada się w widoczny sposób na wydajność i efektywność pracowników oraz wzrost zysków firmy.

- **System GS1 oparty jest na Elektronicznym Kodzie Produktu - EPC** (Electronic Product Code). Rozwiązanie to zwane często "internetem produktów" stanowi połączenie technologii internetu i powszechnie stosowanej na rynku identyfikacji przy pomocy fal radiowych (RFID). Otwarte standardy EPC to nie tylko standardowy sposób zapisu określonej informacji w znaczniku radiowym EPC, ale przede wszystkim sieć EPC Global pozwalająca automatycznie identyfikować: produkty jednostkowe i w opakowaniach zbiorczych oraz jednostki logistyczne (ładunki) w łańcuchu dostaw w każdym przedsiębiorstwie, w każdej branży, na całym świecie. Ponadto technologia ta daje możliwość śledzenia przepływu ładunków on-line oraz obniżenie strat spowodowanych podrobieniem produktów.

Korzyści z zastosowania technologii EPC

- indywidualna identyfikacja towarów,

- natychmiastowa identyfikacja zawartości opakowań i ładunków,
- możliwość śledzenia przepływu towarów on-line.
- Modele drewniane formowania jednostek ładunkowych oraz regałów magazynowych wykorzystywane będą do praktycznej symulacji tworzenia jednostek ładunkowych w procesie transportowo – spedycyjnym oraz procesach przechowywania ładunków w magazynie i gospodarkę wraz z analizą rozmieszczenia (analiza ABC) w zachodzących w procesach logistycznych.

KIERUNKI EKONOMICZNO – HANDLOWE:

Obecnie szkoła dysponuje przestarzałą bazą dydaktyczną, która bezwzględnie wymaga kompleksowej modernizacji. Założeniem jest stworzenie pracowni do zajęć w zawodzie technik handlowiec / sprzedawca (prowadzenie sprzedaży towarów) oraz technik ekonomista.

Pracownia organizowania i prowadzenia sprzedaży:

W pracowni młodzież poznaje zasady funkcjonowania firmy przy wykorzystaniu najnowszych technik nauczania. W ramach zajęć uczniowie zdobywają praktyczne umiejętności zawodowe, tak niezbędne na rynku pracy w zawodzie sprzedawca/handlowiec, np.:

- organizacji i technik sprzedaży, form sprzedaży,
- profesjonalnej obsługi klienta,
- obsługi kas i urządzeń fiskalnych,
- obsługi programów magazynowo-sprzedażowych,
- wystawiania dokumentów sprzedaży, magazynowych i księgowych,
- sporządzania inwentaryzacji i reklamacji w punktach handlowych,
- prawidłowej wyceny i oznakowania towarów,
- zasad rozmieszczania towarów,
- stosowania zasad prawa podatkowego.

Potrzeby:

- czytniki kodów kreskowych – 6 szt.
- stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do Internetu oraz drukarki;
- stanowiska komputerowe dla uczniów (**technik handlowiec**) – min. 12 szt.
- drukarki – 6 szt.
- waga elektroniczna – 6 szt.
- projektor multimedialny – 1szt.
- ekran projekcyjny – 1 szt.

- kasa fiskalna z oprogramowaniem i taśmą – 6 szt.
- lodówka z zamrażarką – 1 szt.
- maszynka do krojenia wędlin – 1 szt.
- komputer z ekranem dotykowym do szybkiej sprzedaży – 6 szt.
- tester banknotów – 6 szt.
- normy branżowe
- kalkulatory – 24 szt.
- metkownica z taśmą - 6 szt.
- regał do ekspozycji towarów – 12 szt. (jeden regał na stanowisku sprzedażowym towarów i jeden w magazynie towarów)
- lada sprzedażowa - 6 szt.
- wózki transportowe ręczne – 3 szt.
- dodatkowo: termometr pokojowy, termometr do pomiaru temperatury w urządzeniu chłodniczym, higrometr

Pracownia technik biurowych / Biuro Rachunkowe

Obecnie szkoła dysponuje przestarzałą bazą dydaktyczną, która bezwzględnie wymaga kompleksowej modernizacji. Założeniem jest stworzenie pracowni do zajęć w zawodzie technik ekonomista (Biuro rachunkowe). Organizacja pracy biurowej to nie tylko nowoczesny sprzęt komputerowy oraz oprogramowanie, ale także dodatkowe wyposażenie jakie jest niezbędne do pracy w biurze oraz w administracji. W pracowni uczniowie będą ćwiczyli opracowywanie tekstów, pism i dokumentów, prowadzenie korespondencji, organizowanie pracy w sekretariacie oraz obsługę klienta.

- Komputery (**technik ekonomista** - min 16 szt.) podłączone do drukarki sieciowej z dostępem do Internetu z zainstalowanym oprogramowaniem: do wspomagania operacji finansowo-księgowych, kadrowo-płacowych, ubezpieczeniowych, podatkowych, obsługi sprzedaży i gospodarki magazynowej, prowadzenia podatkowej księgi przychodów i rozchodów ; pakietem standardowych programów biurowych z edytorem tekstu, arkuszem kalkulacyjnym, pakietem programów do tworzenia prezentacji i grafiki,
- projektor multimedialny – 1 szt.
- ekran projekcyjny – 1 szt.
- urządzenia techniki biurowej, w szczególności takie, jak: telefon z automatyczną sekretarką i faksem (1 szt.), skaner (1 szt.), kserokopiarka (1 szt.), dyktafon (1 szt.), niszczarka do dokumentów (2 szt.), bindownica (2 szt.), urządzenia

techniki korespondencyjnej do otwierania kopert, składania pism , kopertowania – kopertownica (2 szt.), frankowania – frankownica (2 szt.);

- **oprogramowanie:** pakiet do wspomagania operacji finansowo-księgowych, kadrowo-płacowych, ubezpieczeniowych, podatkowych, obsługi sprzedaży i gospodarki magazynowej, prowadzenia podatkowej księgi przychodów i rozchodów : np.: - firmy InsERT GT moduły: Subiekt GT, Rewizor GT, Gratyfikant GT, Rachmistrz GT i mikroGratyfikant - firmy Symfonia oraz Płatnik (wersje aktualne) - 16 szt.,
- **pakiet programów biurowych-** 16 szt.,

KIERUNKI GASTRONOMICZNE:

Braki dotyczą następujących pracowni :

1. pracownia organizacji usług kelnerskich

- stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia – min. 16 szt.),
- drukarka laserowa ze skanerem i kopiarką – 1 szt.,
- projektor multimedialny – 1 szt.,
- ekran projekcyjny – 1 szt,
- pakiet programów biurowych, z oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, do kalkulacji cen potraw i napojów oraz do planowania pracy kelnera i jej rozliczenia – 16 szt.,
- albumy do oceny organoleptycznej potraw i napojów – 3 komplety,
- katalogi wyposażenia gastronomii – 3 komplety,
- wzory druków stosowanych w gastronomii – 3 komplety,
- instrukcje i regulaminy dotyczące usług kelnerskich – 3 komplety,
- pralka z suszarką – 1 szt.,
- żelazko ze stacją pary i stołem prasowniczym – 1 szt.,
- mały magiel elektryczny – 1 szt.

2. pracownia obsługi gości, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

- a) stanowiska barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w:
- ladę barową – 1 szt.,
 - stołki barowe – 3 szt.,
 - zlewozmywak – 1 szt.,
 - chłodziarkę barową – 1 szt.,
 - dystrybutor napojów zimnych – 1 szt.,

- kostkarkę do lodu – 1 szt.,
- ekspres ciśnieniowy do kawy - 1 szt.,
- bema do wody – 1 szt.,
- walizkę barmańską dużą – 1 szt.,
- mikser barowy – 1 szt.,
- pojemniki termoizolacyjne,
- kruszarkę do lodu – 1 szt.,
- wyciskacz do cytrusów – 1 szt.,
- naczynia do przyrządzania napojów gorących i zimnych – 3 komplety,
- blender – 3 szt.,
- dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich- 3 komplety,
- naczynia do napojów – 3 komplety,

b) ponadto pracownia powinna być wyposażona w:

- stoły restauracyjne (jeden stół dla trzech uczniów) – 12 szt.,
- krzesła – 48 szt.,
- pomocniki kelnerskie stałe – 4 szt.,
- wózki kelnerskie – 3 szt.,
- uzupełniania zastawy, do serwowania dań gorących, do flambirowania, do tranżerowania,
- witryny chłodzone do ekspozycji i podawania potraw - 3 szt.,
- kredensy kelnerskie – 4 szt.,
- podgrzewacze do potraw i talerzy – 3 szt.,
- urządzenia do parzenia kawy – 3 szt.,
- sztućce podstawowe i systemowe – 3 komplety
- naczynia porcelanowe i ceramikę żaroodporną,
- naczynia szklane
- bieliznę stołową,
- ozdoby stołowe,
- kasę kelnerską – 1 szt.,
- czytnik kart kredytowych – 1 szt.

Ilości naczyń wskazane poniżej przy sprzęcie drobnym.

Właściwie wyposażone pracownie podniosą jakość kształcenia w zakresie umiejętności praktycznych związanych z przygotowaniem sali konsumenckiej do obsługi gości,

obsługiwaniem gości z wykorzystaniem różnych systemów obsługi oraz serwowaniem potraw i napojów różnymi metodami i technikami.

3.doposażenie pracowni technologii gastronomicznej

- stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej – 6 szt.,
- szafki ze stali nierdzewnej – 6 szt.,
- zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody – 3 szt.,
- chłodziarko zamrażarki / duże / – 3 szt.,
- taborety stołowe – 36 szt.,
- trzon kuchenny z piekarnikiem ze stali nierdzewnej – 3 szt.,
- **sprzęt drobny (szczegółowo)**
 - ✓ maszyny do mielenia: maku, orzechów, cukru – 3 zestawy
 - ✓ bielizna stołowa w kolorach białym, brązowym, żółtym, zielonym, tj.: obrusy: 140 x 140cm i 240 x 170cm, 260 x 360cm, serwetki o rozmiarach: 40 x 40 i 60 x 60cm; serwety nakrywające, skirting w dwóch rozmiarach – 12 kompletów;
 - ✓ blat nastawny chłodzony do produkcji ciast francuskich – 1 szt.,
 - ✓ normy żywieniowe, gramówki – 3 komplety,
 - ✓ robot wieloczynnościowy (6-czynnościowy): do ubijania mas, do wyrabiania ciasta, do mielenia mięsa, do sporządzania koktajlów, do rozdrabniania warzyw, do wyciskania soków / zamiennie maszynka elektryczna do mielenia mięsa z elementami wymiennymi do: nadziewania, szatkowania – 3 szt.,
 - ✓ grill ze stali,
 - ✓ talerze głębokie o \varnothing : 21 – 24cm – 48 szt. , 17 –18cm – 48 szt.,
 - ✓ talerze płaskie o \varnothing : duży 21 – 24cm – 48 szt.
 - ✓ talerze na dodatki \varnothing 8 –10cm – 48 szt.
 - ✓ filiżanki caffee au lait 225 ml z podstawką oraz łyżeczką ze stali nierdzewnej 18/10 wysokość: 7,5 cm – 48 szt.
 - ✓ filiżanki do herbaty 220 ml – 48 szt.
 - ✓ filiżanki espresso doppio 100ml z podstawką oraz łyżeczką ze stali nierdzewnej 18/10 wysokość: 7 cm pojemność – 48 szt.
 - ✓ filiżanki ze spodkiem do kawy Cappuccino 150ml wysokość: 6,5cm wzmocnione brzegi – 48 szt.
 - ✓ filiżanki ze spodkiem do kawy czarnej, americano 200ml wysokość: 9cm, wzmocnione brzegi – 48 szt.
 - ✓ filiżanki ze spodkiem do kawy espresso 70ml wysokość: 6cm, wzmocnione brzegi – 48 szt.
 - ✓ garnek ze stali nierdzewnej – 18 szt.
 - ✓ kieliszki do drinków wysokość: 153 mm średnica: 72 mm pojemność: 250 ml – 48 szt.
 - ✓ kieliszki do koktajli 370 ml- wysokość: 178 mm; średnica: 74-71 mm – 48 szt
 - ✓ kociołek do gulaszu o poj.0,8 l – 2 szt
 - ✓ komplet 6 kieliszków do białego wina pojemność: 200 ml wysokość: 22,5 cm średnica: 7,5 cm – 8 kompletów
 - ✓ komplet 6 kieliszków do czerwonego wina pojemność: 300 ml wysokość: 23,5 cm średnica: 8 cm – 8 kompletów
 - ✓ komplet 6 kieliszków do koniaku pojemność: 100 ml wysokość: 9 cm średnica: 6,5 cm – 8 kompletów

- ✓ komplet 6 kieliszków do likieru pojemność: 70 ml wysokość: 16 cm średnica: 4,5 cm – 8 kompletów
- ✓ komplet 6 kieliszków do martini pojemność: 170 ml wysokość: 17 cm średnica: 11,5 cm – 8 kompletów
- ✓ komplet 6 kieliszków do szampana pojemność: 200 ml wysokość: 25,5 cm średnica – 8 kompletów
- ✓ komplet 6 kieliszków do wody 480ml – 8 kompletów
- ✓ komplet 6 kieliszków do wódki pojemność: 50 ml – 8 kompletów
- ✓ komplet łyżeczek miarek ze stali nierdzewnej o poj.1,25/2,5/5,0/15,0 ml. - 18 szt.
- ✓ łyżeczka barmańska ze stali nierdzewnej o dł. 20 cm – 4 szt.
- ✓ łyżeczka do kawy Latte ze stali nierdzewnej długość: 21cm – 48 szt.
- ✓ łyżka wazowa do zupy ze stali nierdzewnej 28 cm – 12 szt.
- ✓ metalowy wyciskacz do czosnku z antypoślizgową gumą na rączkach bez wyjmowanego wkładu, długość: 16,5 cm – 3 szt.
- ✓ miarki do alkoholu ze stali nierdzewnej – 3 szt.
- ✓ miseczki z melaminy do sosów i dipów 0,05l. odporność termiczna od -50°C do +110°C – 12 szt.
- ✓ moltony 120x140cm, lub w rolce - 12 szt.
- ✓ muddler ząbkowany wykonany z tworzywa ABS długość: 24 cm. - 12 szt.
- ✓ naczynia do zapiekania z ceramiki długość 31,5 cm szerokość 19,5 cm - 12 szt.
- ✓ nóż barmański ze stali chromo-molibdenowej i rączką z tworzywa TPE ząbkami do obieranie owoców i ostrzem z funkcją widelca długość ostrza: 11 cm – 3 szt.
- ✓ otwieracz barmański dwustopniowy,3-funkcyjny o dł. 12 cm - 12 szt.
- ✓ płyta bezpośredniego smażenia elektryczna z łopatką, trójdzieloną szufladą na tłuszcz oraz korkiem z powłoką chromową wymiary:40x70x28cm powierzchnia robocza:0,21m² moc elektryczna:4,8kW zasilanie:3PNE 230/400V50Hz – 3 szt.
- ✓ półmisek owalny w kolorze białym długość: 36 cm szerokość: 24 cm - 24 szt.
- ✓ półmisek w kolorze białym długość: 33 cm szerokość: 22,5 cm - 24 szt.
- ✓ przyprawniki 5-elementowe (solniczka + pieprzniczka + pojemnik na wykałaczki + 2 pojemniki na przyprawy w płynie) - 12 szt.
- ✓ pucharki do lodów Splash 36cl(kpl.12 szt.) wysokość 105mm średnica 112mm – 4 komplety
- ✓ pucharek Venezia wykonany ze szkła marki Libbey, 12 szt. pojemność całkowita (nominalna): 250 ml wysokość: 142 mm średnica: 135 mm - 48 szt.
- ✓ salaterka okrągła w kolorze białym średnica: 26 cm wysokość: 7 cm - 24 szt.
- ✓ salaterka porcelanowa w kolorze białym szerokość mierzona po przekątnej: 27 cm - 24 szt.
- ✓ serwetniki ze stali nierdzewnej – 12 szt.
- ✓ silikonowa foremka do babki średnica: 23 cm wysokość: 10 cm - 6 szt.
- ✓ sitka barmańskie ze stali nierdzewnej – 4 szt.
- ✓ szklanka do cafe latte 28cl(kpl.12 szt.) wysokość 150mm średnica 78mm - 48 szt.
- ✓ szklanka do irish coffee 24cl(kpl.12 szt.) wysokość 146mm średnica 77mm - 48 szt.
- ✓ szklanka niska Centra Pasabahce, poj. 185 ml, wysokość 84 mm, średnica 69 mm, komplet 6 szt. – 8 kompletów
- ✓ szklanka wysoka ISLANDE, poj. 310 ml - kpl. 24 szt. – 2 komplety
- ✓ świecznik jednoramienny ze stali nierdzewnej wys. 12 cm - 12 szt.

- ✓ talerz obiadowy płytki w kolorze białym średnica: 27 cm - 48 szt.
- ✓ talerz płytki przekąskowy w kolorze białym- średnica: 17 cm - 48 szt.
- ✓ talerz śniadaniowy porcelanowy płytki w kolorze białym średnica 19cm, - 48 szt.
- ✓ tasak ze stali nierdzewnej rączka z antypoślizgowego, wysoko udarowego polipropylenu – 3 szt.
- ✓ termos stalowy do płynów ze stali nierdzewnej z kranem podwójne ścianki izolowane specjalną pianką podwójna pokrywa z silikonową uszczelką odporną na ścieranie sześć zatrzasków trzymających pokrywę wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie pojemność:20L wysokość:38cm średnica:33cm - 2 szt.
- ✓ waza do zupy z białej porcelany, wzmocnione brzegi, wytrzymała powłoka, wymiary: długość: 22,7 cm szerokość: 24,5 cm wysokość: 23,5 cm, - 12 szt.
- ✓ automatyczny młynek do kawy, regulacja grubości mielonego ziarna. Parametry techniczne: wymiary: 290x180x560 mm, pojemnik na kawę ziarnistą: 1 kg, pojemnik na kawę zmieloną: 600 gr. - 3 szt.
- ✓ bemaar jezdny 3-komorowy wykonanie nierdzewne, 4 koła skrętne (2 z hamulcem) - 1 szt.
- ✓ blatowy otwieracz do konserw wysokość: 40.00 cm, stal nierdzewna 18/10, regulowany, do puszek o wys. max 35cm i do blatów max 5,5cm grubych - 3 szt.
- ✓ cedzak siatkowy wykonany ze stali nierdzewnej - 12 szt.
- ✓ dzbanek do spieniania mleka, wykonanie nierdzewne, pojemność: 1,0 l. 6 szt.
- ✓ dzbanki stalowe: średnica: 16.00 cm, wysokość: 19.00 cm, pojemność: 2.000 l, stal nierdzewna 18/10, wysokopolerowana z uchwytem - 12 szt.
- ✓ garnek do ryb 45x15x10 cm szerokość 150 mm, wysokość 100 mm, długość 450 mm wykonany ze stali nierdzewnej 18/10, wkład perforowany - 6 szt.
- ✓ grill duży płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali, żaroodporny uchwyt, regulacja temperatury 0 - 300 °C, wykonanie nierdzewne, o powierzchni płyty górnej ryflowana po lewej lub prawej stronie, powierzchni płyty dolnej gładkiej - 2 szt.
- ✓ łyżka do spaghetti, długość: 28 cm, przyrządy z uchwytem "rurką", z haczykami do zawieszania, stal nierdzewna 18/10, wysokopolerowana, uchwyty satynowane - 18 szt.
- ✓ mata silikonowa do wypieków 585x385 mm, odporność termiczna : -40 do +250 stopni C - 6 szt.
- ✓ miska 8 l z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 18/10 - 6 szt.
- ✓ mlecznik - 24 szt.
- ✓ naświetlacz do jaj, materiał: stal nierdzewna (18/10), moc lamp UV-C: 4 x 16 W, czas naświetlania: 150 s., wymiary 330x490x260 mm, zasilanie 230V/50 Hz 1-2 szt.
- ✓ noże do obróbki wstępnej niebieska rączka stal nierdzewna twardość 55-57 HRc, długość 21 cm , 36 szt.
- ✓ nóż do filetowania ze stali kutej, długość - 180 mm, 36 szt.
- ✓ nóż do oddzielania kości zagięty stal chromowo-molibdenowa, twardość (54-56 HRC), 36 szt.
- ✓ nóż do pieczeni z ostrzem ze stali chromowo-molibdenowej o twardości 54-56 HRC, z ergonomiczną rączką z polipropylenu, długość - 240 mm 36 szt.
- ✓ nóż do ryb, długość: 15 cm 36 szt.
- ✓ nóż do spirali podwójny , 18 szt.
- ✓ nóż do tortu, ciasta, ostrze dwustronne długość ostrza: 36 cm 18 szt.

- ✓ nóż japoński stal chromowo-molibdenowa, twardość (54-56 HRC) długość - 180 mm , 36 szt.
- ✓ nóż kolebkowy długość: 22 cm 36 szt.
- ✓ nóż trybownik, długość: 15 cm 36 szt.
- ✓ obierak do warzyw długość: 18.5 cm, przyrządy z uchwytem "rurką", z haczykami do zawieszania, stal nierdzewna 18/10, wysokopolerowana , 36 szt.
- ✓ patelnia wok na nóżkach stali nierdzewna 18/10 i kratką średnica 35 cm, wysokość: 10 cm, - 6 szt.
- ✓ patera na tort - ciasto 3 stopniowa, średnica: 25.00 cm, wysokość: 47.00 cm, stal nierdzewna 18/10, wysokopolerowana - 6 szt.
- ✓ pirometr - 3 szt.
- ✓ porcjoner do ryżu i puree, do masła, ze stali nierdzewnej średnica 67 mm, pojemność 70 g, - 18 szt.
- ✓ przechyłna patelnia elektryczna, 1 szt.
- ✓ radełko karbowane / proste wykonane ze stali nierdzewnej – 18 szt.,
- ✓ skrobak do ryb z pojemnikiem na łuski , ze stopu aluminium anodowanego długość - 235 mm - 36 szt.
- ✓ sosjerka 0,25l - 12 szt.
- ✓ stalka uniwersalna długość: 20 cm - 3 szt. (musat)
- ✓ stojak pod tace, chromowany ze stali chromowanej, szerokość 380 mm, wysokość 800 mm, długość 490 mm - 3 szt.
- ✓ szczotka nylonowa do czyszczenia grup długość: 14,5 cm , 18 szt.
- ✓ szczypcy uniwersalne 18 szt.
- ✓ szpatuła cukiernicza prosta o powierzchni wykonanej ze stali nierdzewnej 18/10, długość części roboczej: 200 mm, , 18 szt.
- ✓ szufelka ze stali mała długość: 24 cm, pojemność: 200 ml, stal nierdzewna 18/10, zewnątrz wysokopolerowana, wewnątrz satynowana 18 szt.
- ✓ szumówka z małymi otworami 11 cm drobno perforowana ze stali nierdzewnej, monoblok długość 14 cm, 18 szt.
- ✓ taca okrągła antypoślizgowa z polipropylenu, czarna, średnica 37 cm, 12 szt.
- ✓ taca prostokątna antypoślizgowa, 35x45cm, włókno szklane + żywica poliestrowa, , 12 szt.
- ✓ tamper - ubijak do kawy, część dociskowa – nierdzewna, uchwyt – drewniany, średnica: 58 mm - 6 szt.
- ✓ termometr do pieczenia z sondą - 18 szt.
- ✓ termometr lodówkowy - 6 szt.
- ✓ wagi elektroniczne – 18 szt.
- ✓ widelce i noże do ryb restauracyjne ze stali nierdzewnej - 48 szt,
- ✓ widelec kuchenny, długość: 18 cm - 48 szt.
- ✓ wilgotnościomierz 3 szt.
- ✓ wózek kelnerski górna półka zagłębiona (100 mm) i 2 półki płaskie, 4 kółka w tym 2 z hamulcami, obciążenie: 120 kg, wymiary:860x530x990 mm - 3 szt.
- ✓ wyciskarka do owoców cytrusowych o otwartej konstrukcji z podstawą z anodowanego aluminium i transparentną pokrywą miski, misa i sitko z poliwęglanu oraz trzy wymienne końcówki wyciskające. Urządzenie przystosowane do pracy ciągłej - 3 szt.,
- ✓ zestaw 3 elektrycznych kociołków przechyłnych o poj. 3*30l. - 1 zestaw,
- ✓ zestaw do Carvingu 22 elementy - 12 zestawów,
- ✓ zestaw do krojenia sera stal nierdzewna - 3 szt.,
- ✓ deski do krojenia zgodne z zasadami HACCP – 18 kompletów

Celem doposażenia pracowni jest zwiększenie dostępności uczniów do sprzętu, a tym samym nabycie praktycznych umiejętności, bazujących na wiedzy ujętej w przedmiotach zawodowych. Uczniowie zapoznają się z drobnym sprzętem gastronomicznym i akcesoriami kuchennymi, warunkami pracy na typowych stanowiskach pracy wyposażonych w sprzęt oraz zasadami działania tego sprzętu. Zajęcia mają kształtować umiejętności łączenia teorii z praktyką i utrwalenie dotychczas nabytych wiadomości, wyrobić u uczniów umiejętność samodzielnego i właściwego stosowania sprzętu np. różnorodność noży kuchennych oraz zasadność klasyfikacji tych noży. Prowadzenie zajęć w doposażonej pracowni uatrakcyjni zajęcia i pozwoli na prawidłowy dobór np. zastawy stołowej stosownie do okoliczności i potrawy przygotowanej przez ucznia.

Do zajęć przystępują uczniowie wykazujący odpowiedni poziom wiedzy teoretycznej, a drobny sprzęt kuchenny oraz akcesoria kuchenne będące aktualnie na wyposażeniu pracowni zużywają się i uniemożliwiają uczniowie wykorzystanie jego wiedzy w praktyce.

KIERUNKI HOTELARSKO-TURYSTYCZNE:

Obecnie szkoła nie dysponuje profesjonalną pracownią obsługi, do kształcenia w zawodach technik hotelarstwa oraz technik obsługi turystycznej. Założeniem jest stworzenie powyższej pracowni, aby uczniowie od samego początku edukacji w technikum mogli efektywnie przygotować się do wybranego zawodu.

1. Kwalifikacja T.11 „Planowanie i realizacja usług w recepcji”

zapotrzebowanie:

- komputery z oprogramowaniem (Microsoft Office+ **program hotelowy**) – dla każdego ucznia – min. 30 szt.,
- tablica interaktywna z oprogramowaniem – 1 szt.,
- rzutnik multimedialny – 1 szt.,
- laptop z oprogramowaniem systemowym i biurowym – 1 szt.,
- urządzenie wielofunkcyjne (drukarka, skaner, ksero) – 1 szt.,
- terminal POS (do kart płatniczych) – 1 szt.,
- urządzenie do imbusowania (kodowania kart do pokoi hotelowych) – 2 szt.,
- niszczarka dokumentów – 2 szt.,
- kasa fiskalna – 2 szt.,
- telefon – 2 szt.,
- zegar – 2 szt.,
- klucznica – 2 szt.,

- drobny sprzęt biurowy,
- kosz na śmieci – 2 szt.

W szkole istnieje niedoposażona pracownia do praktycznej nauki zawodu. Założeniem jest uzupełnienie jej w następujący sprzęt:

2.Kwalifikacja T.12 „Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie”

zapotrzebowanie :

a. pracownia hotelarska:

- biurko – 1 szt.,
- krzesło – 1 szt.,
- regał na bieliznę pościelową – 1 szt.,
- 8 zmian bielizny pościelowej na łóżka o wymiarach 90/200cm,
- 4 narzuty na łóżka,
- 8 kompletów ręczników hotelowych,
- 2 zasłony,
- 2 firany,
- ręczny sprzęt porządkowy – 1 komplet,
- 2 lustra,
- 2 suszarki do włosów,
- wózek pokojowej z wyposażeniem – 1 szt.,
- odkurzacz – 1 szt.,
- mini bar – 1 szt.,
- środki czystości i środki do dezynfekcji,
- środki ochrony indywidualnej,
- apteczka – 1 szt.,
- instrukcja obsługi urządzeń.

b. pracownia przygotowania i ekspedycji śniadań:

- 3 stanowiska mycia rąk (1 stanowisko na 10 uczniów), wyposażone w : umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- 10 stanowisk obsługi gości (1 stanowisko na 3 uczniów),
- 10 stołów i 40 krzeseł,
- 10 pomocników kelnerskich,

- 10 kompletów bielizny stołowej i zastawy stołowej,
- 10 tac,
- Stanowiska sporządzania śniadań i napojów (1 stanowisko na 3 uczniów), wyposażone w : ekspresy do kawy i herbaty, naczynia i drobny sprzęt kuchenny, stół stalowy lub blaty robocze, zlewozmywaki dwukomorowe z instalacją ciepłej i zimnej wody, chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, kuchenkę gazową lub elektryczną, kuchenki mikrofalowe, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem, kosze na odpady, apteczki, instrukcję obsługi urządzeń.

Baza dydaktyczna jest niezbędna dla warunków realizacji kształcenia w zawodzie, aby w profesjonalny sposób przygotować uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie; przekazać im wiedzę i wyposażyć w umiejętności oraz uatrakcyjnić zajęcia.

KIERUNKI MECHANICZNE

BRAKI :

- program do symulacji obróbki frezowanie, toczenie – min. 6 szt.
- pracownia elektromechaniki z pełnym wyposażeniem wskazanym przez OKE – pkt 2.2 – tabela 8, str.29 – kwalifikacja E.7 (montaż i konserwacja maszyn i urządzeń elektrycznych)

W skład jednego stanowiska egzaminacyjnego do montażu i konserwacji maszyn oraz urządzeń elektrycznych (oprócz wymienionych w tabeli 8, str. 29 narzędzi i sprzętu) wchodzi:

- ✓ stół montażowy z doprowadzoną siecią pięcioprzewodową typu TN-S zabezpieczony niezależnym wyłącznikiem różnicowoprądowym, zainstalowane przynajmniej dwa gniazda wtyczkowe ze stykiem ochronnym, widoczny, ogólnodostępny wyłącznik awaryjny, zamontowane imadło o szczękach długości około 10 cm, krzesło dla zdającego – 6 szt.
- ✓ wiórowa płyta montażowa o wymiarach co najmniej **80×60 cm** ułożona poziomo na stole montażowym – 6 szt.,
- ✓ stolik, szafka lub regał na materiały, urządzenia i narzędzia – 6 kompletów.
- symulatory programowania CNC – min. 6 szt.
- frezarka CNC – 2 szt.,
- tokarka CNC – 2 szt.,
- frezarka uniwersalna – 2 szt.,
- tokarka uniwersalna – 2 szt.,
- metalowe szafki dla uczniów – 48 szt. pojedyncze
- komputery z oprogramowaniem systemem Windows 10 Pro ; AutoCAD 2016 ; Office w najnowszej wersji – 16 szt.

Zawody w kierunkach mechanicznych są jednymi z najbardziej poszukiwanych w powiecie świebodzińskim. Branża ta jest również jedną z szybciej rozwijających się gałęzi gospodarki, stąd potrzeba ciągłego uzupełniania i unowocześniania wyposażenia. Nowoczesny sprzęt w pracowniach szkolnych pozwoli uczniom zbliżyć się do rzeczywistych warunków panujących w zakładach pracy i ułatwi im start w życie zawodowe. Odpowiednie wyposażenie pozwoli w pierwszej kolejności nabyć umiejętności rozpoznawania podstawowego sprzętu, nazewnictwa oraz zapoznania się z czynnościami wykonywanymi na tym sprzęcie. Tylko zajęcia przeprowadzane na nowoczesnym sprzęcie pozwolą uczniowi nabyć umiejętności oczekiwane przez pracodawców.

4.2. Współpraca z partnerami i otoczeniem zewnętrznym

Kształcenie praktyczne w Technikum:

Kształcenie praktyczne odbywa się w zakresie przedmiotów zawodowych praktycznych w pracowniach szkolnych, oraz w formie miesięcznych praktyk zawodowych u pracodawców.

TECHNIK INFORMATYK

- Agencja Reklamowa DIGITAL – Świebodzin
- Alsen BiB Computers – Świebodzin
- Fides Info – Świebodzin
- AMS Elektronik – Szczaniec
- AS-COM – Międzyrzecz
- Infodruk – Świebodzin
- Johnson Controls – Świebodzin
- Kico Polska – Świebodzin
- Lubuskie Zakłady Drobiarskie „Eldrob”
- N2O studio reklamy – Zielona Góra
- SECO Warwick – Świebodzin
- Schnug Polska – Chociule
- Remix S.A. – Świebodzin
- Recaro Aircraft Seating Polska – Świebodzin
- POLMAX S.A. – Świebodzin

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

- publiczne szkoły podstawowe i przedszkola na terenie gminy Świebodzin
- Bar Złota Rybka
- Restauracje : MAK, Tombud, Mimoza – Świebodzin
- Zamek Joanitów – Łagów
- Piekarnia Iwona Balcewicz – Świebodzin
- Hotel Siesta – Świebodzin
- Pizzeria Mariano Italiano – Świebodzin
- Hotel Baranowski – Słubice
- Ośrodek Kormoran – Niesulice

TECHNIK LOGISTYK

- Johnson Controls – Świebodzin
- Kico Polska – Świebodzin
- SECO Warwick – Świebodzin
- Schnug Polska – Chociule
- POLMAX S.A. – Świebodzin
- Atean Logistic
- Furn Master Sp. z o.o.
- Sünkel Polska Sp. z o.o.
- Transkról
- VACMAX s.c.

TECHNIK OBSŁUGI TURYSTYCZNEJ

- Biura podróży – My Travel, Oceanic – Świebodzin
- Olimp Sp. z o. o. OW Kormoran
- Tabacco Norbert Bałenkowski
- TECHNIK HOTELARSTWA
- Hotele : Comfort Express, Graffit, Sen, Siesta – Świebodzin
- Hotel „Pan Tadeusz“ – Rzeczyca
- Hotel Nevada – Poźrzadło
- OW Leśnik – Łagów
- Port 2000 – Mostki

TECHNIK EKONOMISTA

- Bank Spółdzielczy – Łagów, Krosno Odrz.
- Johnson Controls – Świebodzin
- Urząd Gminy Skąpe
- Urząd Miejski Świebodzin

- Biura rachunkowe – Barbara Apanowicz, Rofis – Świebodzin
- PHU Hafis Sp. z o.o.

TECHNIK HANDLOWIEC

- Piekarnia Iwona Balcewicz – Świebodzin
- REMA Sp.j.
- Sklepy spożywczo-przemysłowe

TECHNIK MECHANIK

- Johnson Controls – Świebodzin
- SECO Warwick – Świebodzin
- MHS hydraulika siłowa – Wilkowo
- P.H.P Termas s.c. – Świebodzin
- EUROBOX – Ługów
- PPHU GROWO Wodomierze – Świebodzin
- Remix S.A. – Świebodzin
- ROTOMETAL Sp. z o.o. – Świebodzin

Wysyłając uczniów na praktykę zawodową, co roku dla każdego ucznia jest podpisywana umowa pomiędzy szkołą a danym przedsiębiorcą (lista powyżej).

Kształcenie praktyczne w Zasadniczej Szkole Zawodowej:

Zajęcia praktyczne w zawodach kształconych w szkole odbywają się na warsztatach szkolnych. DODATKOWO uczniowie wraz z nauczycielami, przede wszystkim kierunku mechanicznego, odbywają zajęcia specjalizujące w zakładach pracy :

- Johnson Controls – Świebodzin
- MHS hydraulika siłowa – Wilkowo
- P.H.P Termas s.c. – Świebodzin
- PPHU GROWO Wodomierze – Świebodzin

Uczniowie klas wielozawodowych praktyczną naukę zawodu (**na podstawie podpisanej umowy**) odbywają w wielu firmach i zakładach pracy. Do najczęściej wybieranych należą :

- INSTEL -Firma Handlowo Usługowa Stefan Tomczak Świebodzin (elektryk , elektromonter – elektryk zakładowy)
- PHU POLAMIS-MIX Witold Maksimczyk ul. Ogrodowa 2 66-200 Świebodzin (monter elektronik)
- HYDRO-TERM s.c Jarosław Bogusz, Robert Ryczek Świebodzin (monter sieci, instalacji i urządzeń sanitarnych)

- SMART Remigiusz Miara, Wojciech Kardis Świebodzin (mechanik pojazdów samochodowych)
- EURO-CENTRUM Sp. Z o.o Świebodzin (mechanik pojazdów samochodowych)
- KIM Sp. Z o.o Świebodzin (mechanik pojazdów samochodowych)
- ASBUD Spółka Jawna 66- 220 Gronów 9c (murarz – tynkarz)
- NITOR Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Spółka z o.o. Świebodzin (piekarz)
- PIEKARNIA Iwona Balcewicz , 66-200 Świebodzin (piekarz, sprzedawca)
- CUKIERNICTWO Wiesława Garbowska, 66-200 Świebodzin (cukiernik)
- PHU LECH Sp.z o.o Leszek Pietrasik , 66-200 Świebodzin (sprzedawca)
- PHU „EL-JAN” Elżbieta Kołodziejek ul. Kolejowa 10 66-200 Świebodzin (sprzedawca)
- MRÓWKA MARKET BUDOWLANY PHU Elżbieta Bezak , 66-200 Świebodzin (sprzedawca)
- GOSPODARSTWO ROLNE Wojciech Kołodziej 66-200 Rozłogi 6 (rolnik)
- RZEŹNICTWO ZYGUŁA ZBĄSZYNEK Spółka z o.o Zbąszynek (wędliniarz, rzeźnik - wędliniarz)
- PPHU Stolarstwo Meblowo – Budowlane Leon Bejma 66-225 Szczaniec 50- (stolarz)
- SAREX – ZAKŁAD PRODUKCYJNO USŁUGOWY – Stolarstwo, Aranżacja Wnętrz Jan Knużyński 66-200 Jordanowo 2 a (stolarz)
- ZAKŁAD FRYZJERSKO-KOSMETYCZNY Małgorzata Strykowska , 66-200 Świebodzin (fryzjer)
- SALON FRYZJERSKI”ANETA” Aneta Kozakiewicz Al. Niepodległości 7 66-100 Sulechów (fryzjer)
- SKLEPY MIĘSNE RZEŹNIK Dariusz Feliński ul. Kożuchowska 32 65-364 Zielona Góra (sprzedawca).

Każdy uczeń klasy wielozawodowej (młodociany pracujący) ma podpisaną umowę o pracę z konkretnym pracodawcą.

W ramach współpracy z pracodawcami odbywają się następujące działania :

- spotkania dyrekcji i nauczycieli przedmiotów zawodowych z kierownictwem zakładów,
- dostosowywanie kierunków kształcenia do potrzeb rynku pracy (szczegółowe określanie umiejętności uczniów wymaganych na danym stanowisku pracy),
- bieżąca analiza potrzeb kadrowych w zakładach i formach lokalnych,
- staże zawodowe dla uczniów, w tym w ramach projektu „Nowoczesne kształcenie zawodowe” – 45 uczniów,

- coroczne, miesięczne praktyki dla uczniów klas III technikum,
- praktyki w ramach projektu „Nowoczesne kształcenie zawodowe” – 74 uczniów,
- wycieczki szkoleniowe,
- organizacja I edycji konkursu „Spawanie łączy nie tylko metale”(Johnson Controls) za pozyskaną od firmy kwotę 1000 dolarów (2014 / 2015)
- II edycja konkursu „Spawanie łączy nie tylko metale” 2015 / 2016 (przekazanie na konto szkoły 1000 dolarów,
- doposażanie pracowni szkolnych, pomoc w remontach,
- organizacja szkoleń dla uczniów i zajęć praktycznych w zakładach ,
- organizacja konferencji dla pracodawców.

Współpraca z placówkami doskonalenia nauczycieli:

- Wojewódzki Ośrodek Metodyczny – Gorzów Wlkp.
- Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli – Zielona Góra

Co roku szkoła korzysta z ofert szkoleń rad pedagogicznych, ponadto nauczyciele korzystają z oferty placówek wybierając odpowiednie dla siebie szkolenia. Zapraszani są również pracownicy ODN na spotkania z nauczycielami przedmiotów zawodowych oraz w roli prelegentów na organizowane przez szkołę konferencje. W ramach współpracy z placówkami doskonalenia nauczycieli nauczyciele mieli również możliwość uczestniczenia w projektach, podczas których poszerzali swoje umiejętności praktyczne odbywając praktyki i staże w zakładach pracy. Pracownicy ODN służyli szkole również pomocą podczas opracowywania programów nauczania dla zawodu.

Współpraca z uczelniami wyższymi:

- PWSZ w Sulechowie – podpisana umowa o współpracy,
- PWSZ w Gorzowie Wlkp. –podpisana umowa o współpracy,
- WSL w Poznaniu,
- UZ w Zielonej Górze,
- innymi uczelniami z terenu Polski zachodniej, które są zapraszane na spotkania z uczniami klas ostatnich technikum, aby zaprezentować im swoją ofertę dydaktyczną.

Współpraca odbywa się poprzez :

- spotkania przedstawicieli uczelni z młodzieżą w szkole,
- wyjazdy na uczelnie,
- udział uczniów w warsztatach, wykładach, wyjazdach uczelnianych,
- organizacja zajęć praktycznych dla uczniów PZSTiZ w Świebodzinie z wykorzystaniem bazy uczelni,

- organizację konkursów i olimpiad dla uczniów,
- korzystanie z zasobów biblioteki uczelni,
- promocja kierunków kształcenia,
- udział w uroczystościach (dyrekcja szkoły uczestniczy w inauguracjach roku akademickiego, przedstawiciele uczelni są zapraszani na uroczystość pożegnania absolwentów PZSTiZ),
- organizacja wspólnych konferencji i szkoleń dla nauczycieli przedmiotów zawodowych związanych z kierunkami kształcenia w szkole i na uczelniach,
- kontynuacja kształcenia absolwentów technikum na uczelniach współpracujących.

Ponadto szkoła kontynuuje ponad 20-letnią współpracę w placówkami w Niemczech (Bläsiberg i Friesoythe). Ostatnio w ramach tej współpracy uczniowie doskonalą swoje umiejętności zawodowe w pracowniach praktycznych i zakładach pracy w Polsce lub w Niemczech.

Charakter współpracy z podmiotami partnerskimi:

- pozyskiwanie w bezpośrednich kontaktach, informacji związanych z oczekiwaniami przedsiębiorców dot. umiejętności absolwenta danego kierunku;
- organizacja konkursów i warsztatów dla uczniów;
- realizacja części zajęć praktycznych w zakładach pracy;
- organizacja wycieczek dydaktycznych do zakładów pracy;
- organizacja warsztatów dla nauczycieli;
- organizacja praktyk zawodowych;
- doposażenie pracowni szkolnych.

Należy również wspomnieć o współpracy z rodzicami uczniów. Pierwsze kontakty dyrekcji z rodzicami odbywają się podczas spotkań promocyjnych w gimnazjach, gdzie duża grupa rodziców jest zainteresowana kierunkami kształcenia prowadzonymi w PZSTiZ. Fakt ten jest często związany z tradycją rodzinną, prowadzoną działalnością, ale też odpowiadającą rodzicom i ich dzieciom ofertą szkoły. Rada Rodziców działająca w PZSTiZ wspiera działalność dydaktyczno-wychowawczą szkoły. Rodzice opiniują proponowane przez dyrekcję kierunki kształcenia, proponują nauczanie określonych przedmiotów w zakresie rozszerzonym, wspierają finansowo wyjazdy uczniów na konkursy zawodowe, wymieniają się swoimi doświadczeniami związanymi z poruszaniem się po lokalnym rynku pracy.

Dzięki prowadzonej współpracy z podmiotami partnerskimi poprawiła się jakość pracy szkoły. Nauczyciele zdobywają dodatkowe umiejętności, pozyskują nowoczesne narzędzia do pracy

z uczniem, mają możliwość wymiany doświadczeń podczas konferencji, wyjazdów na uczelnie czy spotkań z pracodawcami.

Uczniowie zdobywają swoje praktyczne umiejętności zawodowe w rzeczywistym środowisku pracy, bardzo często po odbyciu praktyki lub praktycznej nauki zawodu w danym zakładzie zostają tam zatrudnieni. Również nauka w szkole, dzięki współpracy z pracodawcami i uczelniami wyższymi, stała się bardziej atrakcyjna. Pozyskany sprzęt, zajęcia w dobrze wyposażonych pracowniach uczelni wyższych wpływają na większą motywację uczniów, a tym samym lepsze wyniki egzaminów zewnętrznych.

4.3. Zarządzanie placówką

Szkoła śledzi losy absolwentów poprzez portale społecznościowe, na spotkaniach z wychowawcą, podczas wizyt w zakładach pracy, gdzie pedagodzy spotykają byłych absolwentów. Kontakty absolwentów ze szkołą są dosyć częste, odwiedzają nauczycieli, wychowawców, często potrzebują kopii dokumentu. Część nauczycieli ze szkoły pracuje w weekendy w szkole dla dorosłych, gdzie absolwenci (szczególnie ZSZ) kontynuują naukę.

Tabela 11. Zestawienie- LOSY ABSOLWENTÓW TECHNIKUM

2012/2013						
<i>Absolwenci</i>	<i>Liczba absolwentów</i>	<i>Podjął/-a pracę</i>	<i>Studia/ kontynuacja nauki</i>	<i>Bezrobotny/-a</i>	<i>Wychowuje dziecko</i>	<i>Brak danych</i>
LO	32	11	19	1	1	
Technik Informatyk	27	11	11	1		4
Technik Hotelarstwa	21	15	2	4		
Technik Logistyk	24	14	6	4		
Technik Mechanik	19	13	5	1		
Technik Obsługi Turystycznej	18	9	8	1		
Technik Spedytor	18	14	3			1
Technik Żywności i Gospodarstwa Domowego	25	11	11	2	1	
Razem	184	98	65	14	2	5
	179	54,75%	36,31%	7,82%	1,12%	

2013/2014						
<i>Absolwenci</i>	<i>Liczba absolwentów</i>	<i>Podjął/-a pracę</i>	<i>Studia/kontynuacja nauki</i>	<i>Bezrobotny/-a</i>	<i>Wychowuje dziecko</i>	<i>Brak danych</i>
Technik Informatyk	19	5	14			
Technik Ekonomista	19	11	8			
Technik Logistyk	27	8	16			3
Technik Hotelarstwa	23	14	2	6	1	
Technik Mechanik	14	14				
Technik Obsługi Turystycznej	15	5	7	3		
Technik Spedytor	18	17	1			
Technik Żywności i Gospodarstwa Domowego	29	15	7		7	
Razem	164	89	55	9	8	3
	161	55,27%	34,16%	5,59%	4,97%	

2014/2015						
<i>Absolwenci</i>	<i>Liczba absolwentów</i>	<i>Podjął/-a pracę</i>	<i>Studia/kontynuacja nauki</i>	<i>Bezrobotny/-a</i>	<i>Wychowuje dziecko</i>	<i>Brak danych</i>
Technik Informatyk	21	3	18			
Technik Ekonomista	24	13	11			
Technik Logistyk	27	13	9	1		4
Technik Hotelarstwa Technik Obsługi Turystycznej	22	11	7		1	3
Technik Mechanik	21	16	5			
Technik Spedytor	15	12	2	1		
Technik Żywności i Gospodarstwa Domowego	27	11	11	2		3
Razem	157	79	63	4	1	10
	147	53,74%	42,85%	2,72%	0,06%	

Tabela 12. Zestawienie- LOSY ABSOLWENTÓW ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

2012/2013													
Absolwenci		Liczba absolwentów		Podjął/-a pracę		Kontynuacja nauki		Bezrobotny/-a		Wychowuje dziecko		Brak danych	
ZSZ		144		108		11		8		1		16	
Ogółem		128		84,37%		8,59%		6,25%		0,78%		11,1%	
		S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M
52	76	56	88	47	61	3	8	1	7	1	0	4	12
		38,9%	61,1%	90,4%	80,3%	5,8%	10,5%	2%	9,2%	2%	0		

2013/2014													
Absolwenci		Liczba absolwentów		Podjął/-a pracę		Kontynuacja nauki		Bezrobotny/-a		Wychowuje dziecko		Brak danych	
ZSZ		86		57		11		1		2		15	
Ogółem		71		80,28%		15,49%		1,41%		2,81%		17,4%	
		S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M
39	32	41	45	34	23	4	7	0	1	1	1	2	13
		47,7%	52,3%	87,2%	71,9%	10,3%	21,9%	0	3,1%	2,56%	3,1%		

2014/2015													
Absolwenci		Liczba absolwentów		Podjął/-a pracę		Kontynuacja nauki		Bezrobotny/-a		Wychowuje dziecko		Brak danych	
ZSZ		93		66		15		4		0		8	
Ogółem		85		77,64%		17,64%		4,7%		-		8,6%	
		S	M	S	M	S	M	S	M	-	-	S	M
50	35	51	42	45	21	4	11	1	3	-	-	1	7
		54,8%	45,2%	90%	60%	8%	31,4%	2%	8,5%				

S- zawody szkolne

M- młodociany pracujący

O oferowanych przez szkołę kierunkach kształcenia decydują przede wszystkim :

- potrzeby lokalnego rynku pracy,
- zainteresowania i oczekiwania przyszłych uczniów i ich rodziców,
- infrastruktura i wyposażenie szkoły,
- opinie pracodawców,
- możliwość organizacji zajęć praktycznych i praktyk zawodowych,
- wykształcenie i doświadczenie kadry pedagogicznej,
- stan bazy dydaktycznej,

- osiągnięte wyniki egzaminów zawodowych oraz sukcesy w konkursach i olimpiadach.

W związku z posiadaną bazą i doświadczeniem oraz oczekiwaniem lokalnych firm (największe zainteresowanie absolwentami kierunków mechanicznych), szkoła nie planuje w najbliższym okresie uruchamiać nowych kierunków. Wprowadzenie kierunku to proces długotrwały i kosztowny, który w pewnym stopniu zaburza również ciągłość nauki na istniejących już kierunkach (możliwość ewentualnego powtarzania klasy) ale również nie daje gwarancji zatrudnienia. Potrzeby pracodawców dotyczą konkretnych umiejętności, które można zdobyć na kursie, przejście ucznia przez 3- lub 4-letnią ścieżkę kształcenia w nowym zawodzie jest często zbyt długie dla potrzebującego pracodawcy. Ponadto prawie połowa uczniów zasadniczej szkoły zawodowej to młodociani pracujący, którym jest łatwiej wybierać zawody tzw. „niszowe” ze względu na praktyczną naukę zawodu u konkretnego pracodawcy.

W szkole funkcjonuje doradztwo edukacyjno – zawodowe prowadzone w oparciu o Wewnętrzny System Doradztwa Zawodowego. Doradca zawodowy przede wszystkim udziela indywidualnych porad uczniom i rodzicom, ale również poprzez współpracę z instytucjami zajmującymi się rynkiem pracy są organizowane :

- spotkania z trenerem Klubu Pracy dotyczące metod poszukiwania pracy,
- wycieczki do zakładów pracy i instytucji,
- wyjazdy na targi edukacyjne i targi pracy,
- spotkania z przedstawicielami uczelni i uniwersytetów,
- zajęcia przygotowujące uczniów do świadomego planowania kariery i podjęcia roli zawodowej.

W ramach promocji wszystkie najważniejsze informacje dotyczące szkoły są zamieszczane w mediach lokalnych (lokalna telewizja i prasa) oraz na stronie internetowej szkoły.

Promocji szkoły służą :

- coroczne spotkania dyrekcji szkoły z rodzicami uczniów gimnazjalistów w ramach rekrutacji do szkoły,
- udział w lokalnych uroczystościach i przedsięwzięciach,
- organizacja przez szkołę spotkań i konferencji (np. seminarium dla pedagogów szkół gimnazjalnych „Kształcenie zawodowe w powiecie świebodzińskim”, konferencje dla pracodawców „Reforma kształcenia zawodowego odpowiedzią na oczekiwania rynku pracy” i „Nowoczesne kształcenie zawodowe”),
- współpraca z pracodawcami (np. projekt „Blue Sky Involve” realizowanego przez firmę Johnson Controls Polska; w ramach projektu zostały zorganizowane dwie

edycje konkursu „Spawanie łączy nie tylko metale” oraz dofinansowano zakup sprzętu i nagrody dla uczniów)

- wyniki egzaminów zewnętrznych,
- udział w projektach finansowanych ze środków unijnych („Nowoczesne kształcenie zawodowe”, „Belgia od kuchni”),
- sukcesy w konkursach i olimpiadach.

Szkoła posiada stronę internetową pod adresem <http://www.pzstiz.swiebodzin.pl>.
To tam zamieszcza ofertę edukacyjną oraz bieżące informacje.

5. Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Świebodzinie – Zasadnicza Szkoła Zawodowa

5.1. Informacje ogólne

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy im. Lecha Wierusza w Świebodzinie jest placówką publiczną dla dzieci i młodzieży upośledzonej umysłowo w stopniu lekkim, umiarkowanym, znacznym i głębokim w wieku od 3 do 24 lat.

Ośrodek umożliwia:

- udział w zajęciach Wczesnego Wspomagania Rozwoju dla dzieci od 3 roku życia. Bezpłatne zajęcia prowadzą specjaliści. Celem zajęć jest pobudzanie ruchowego, poznawczego, emocjonalnego i społecznego rozwoju dziecka od chwili wykrycia u niego niepełnosprawności do czasu podjęcia nauki w szkole;
- naukę i terapię w specjalistycznych pracowniach wyposażonych w nowoczesny sprzęt. Ośrodek posiada pracownię EEG biofeedback, gabinety terapii pedagogicznej, gabinet Integracji Sensorycznej, gabinety logopedów, sale doświadczenia świata, suchy basen, sale gimnastyki korekcyjnej, gabinety psychologów i pedagogów, gabinet higieny szkolnej. Zatrudniamy rehabilitanta masażystę dla dzieci młodszych;
- udział w interesujących zajęciach dydaktycznych uwzględniających poziom rozwoju psychofizycznego ucznia;
- rozwijanie zainteresowań w oparciu o bogatą ofertę zajęć pozalekcyjnych;
- udział w uroczystościach, konkursach, zawodach sportowych i wycieczkach: cykliczna impreza Dzieci Miastu, prezentacje twórczości artystycznej i teatralnej, zawody sportowe Sprawni Razem, Olimpiady Specjalne Polska, konkurs Sprawne Ręce;
- udział w polsko-niemieckiej wymianie młodzieży.

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy im. Lecha Wierusza w Świebodzinie jest jedną z największych placówek tego typu w województwie lubuskim.

Obejmuje swoim działaniem dzieci i młodzież upośledzone umysłowo w stopniu lekkim, umiarkowanym, znacznym i głębokim w wieku od 3 do 24 lat. Jest to również jedna z najstarszych placówek - w bieżącym roku szkoła podstawowa obchodziła 50 rocznicę swojego istnienia. W grudniu 2009 r. ośrodek otrzymał sztandar i imię Lecha Wierusza. Przez wiele lat zarówno szkoły, jak i internat mieściły się w różnych obiektach na terenie miasta.

Dopiero od roku szkolnego 2013/2014 wszystkie szkoły zostały przeniesione do jednego budynku.

Obecnie w skład ośrodka wchodzi:

- Zespół Wczesnego Wspomagania Rozwoju Dziecka,
- Publiczne Przedszkole Specjalne,
- Publiczne Przedszkole Specjalne dla dzieci z autyzmem,
- Publiczna Szkoła Podstawowa Specjalna,
- Publiczne Gimnazjum Specjalne,
- Zasadnicza Szkoła Zawodowa Specjalna (kucharz, tapicer, stolarz, piekarz, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, mechanik pojazdów samochodowych),
- Szkoła Specjalna Przystosowująca do Pracy,
- Zespoły Rewalidacyjno-Wychowawcze w DPS Toporów,
- Grupy wychowawcze (internat),
- Szkoła przyszpitalna "LORO",
- Stowarzyszenie "Świebodziński Parasol Nadziei".

Tak zróżnicowana struktura placówki powoduje konieczność podejmowania działań konsolidujących i zachęcających do współpracy wszystkich członków społeczności, które pozytywnie wpływają na dalszy rozwój Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Świebodzinie. W celu wzmocnienia wspólnych oddziaływań wychowawczych i edukacyjnych realizowany jest program "Współpraca z rodzicami". Ośrodek organizuje również festyny dla środowiska, kiermasze, turnieje sportowe, a wychowankowie podejmują zadania na rzecz miasta i najbliższej okolicy oraz uczestniczą w różnorodnych konkursach. Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy realizuje zadania dydaktyczne, opiekuńcze i wychowawcze uwzględniające poziom rozwoju psychofizycznego ucznia i jego sytuację rodzinną. Zajęcia prowadzone są w małych grupach, dzieci korzystają z pomocy pedagogów, psychologów, logopedów i innych specjalistów. Nadrzędnym celem Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Świebodzinie jest takie ukształtowanie szkoły, aby była nastawiona na ucznia niepełnosprawnego, wspierała i wzbogacała pomoc psychologiczno – pedagogiczną, tworzyła społeczność dydaktyczną ze specyficznej grupy dzieci. Misją ośrodka jest w szczególności przygotowanie do życia w integracji ze społeczeństwem. Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dba o wszechstronny rozwój dziecka, zapewnia mu jak największą samodzielność i umiejętność funkcjonowania w środowisku oraz gwarantuje bezpieczeństwo każdego ucznia. Kadra pedagogiczna wykorzystuje w pracy z uczniem skuteczne metody

pracy dydaktycznej, wychowawczej, terapeutycznej i rehabilitacyjnej, które przygotowują dzieci i młodzież do samodzielności i życia w społeczeństwie, a opinie rodziców są uwzględniane w planowaniu pracy z wychowankami. W ośrodku powołane zostały zespoły problemowe między innymi: wychowawczy, przedmiotowy, terapii i rewalidacji indywidualnej, zajmujące się konkretnymi, zdiagnozowanymi problemami.

Aktualnie do Szkoły Zawodowej w SOSW uczęszcza kilkudziesięciu uczniów. Mają oni możliwość nauki w zawodach: stolarz, tapicer, kucharz, piekarz, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej oraz mechanik pojazdów samochodowych.

Uczniowie mają zajęcia praktyczne w różnych miejscach zależnie od wybranego zawodu:

- stolarz, tapicer - na terenie warsztatów szkolnych PZSTiZ w Świebodzinie,
- kucharz - w odpowiednio wyposażonej pracowni na terenie Ośrodka,
- piekarz - w piekarni "Piekarnia i Cukiernia Iwona Balcewicz" w Świebodzinie,
- pracownik pomocniczy obsługi hotelowej - w hotelu należącym do sieci ComfortExpress w Świebodzinie,
- mechanik pojazdów samochodowych - w warsztacie firmy Sekar w Świebodzinie.

Szkoła zawodowa uczestniczyła w Partnerskiej Współpracy Szkół Socrates Comenius. Bierze udział w wymianie uczniowskiej wraz z Zawodową Szkołą Specjalną z Frankfurtu nad Odrą. Współpracuje również z Zawodową Szkołą Specjalną z Neuenhagen w ramach programu Jugendwerk.

Szkoła korzystała z dofinansowania w ramach środków unijnych realizując projekt Comenius oraz Leonardo da Vinci.

5.2. Jakość kształcenia

Wyniki egzaminów zawodowych

Tabela 13. Wyniki egzaminów w SOSW (uczniowie zdający egzamin)

<i>Rok szkolny</i>	<i>stolarz</i>	<i>Mechanik pojazdów samochodowych</i>	<i>piekarz</i>	<i>Kucharz</i>	<i>pracownik pomocniczy obsługi hotelowej</i>	<i>cukiernik</i>
2012/2013	6	7	4	4	3	1
2013/2014	6	3	1	5	5	-
2014/2015	-	3	5	8	2	-
2015/2016	2	4	2	10	2	-

Zdawalność egzaminów kształtuje się na poziomie 50-70%.

Zajęcia dodatkowe oferowane dla uczniów Zasadniczej Szkoły Zawodowej w SOSW:

- zajęcia przygotowujące do egzaminów praktycznych,
- wycieczki do zakładów pracy,
- praktyki organizowane przez szkołę do hoteli polskich w dni wolne od zajęć .

Szkoła korzystała dwukrotnie z projektu Socrates- Comenius - „Dekoracja stołu na wszystkie okazje”- projekt dawał możliwość praktykowania w restauracjach niemieckich.

Drugim projektem był Leonardo da Vinci - „Poprawa jakości kształcenia zawodowego” udostępniający praktyki kucharzy w Niemczech.

Uczniowie nie mieli możliwości kontaktu z nowoczesną gastronomią. Miejsce zamieszkania, oddalone od większych ośrodków miejskich, utrudniało kontakt ze środowiskiem branży gastronomicznej, ograniczało tym samym dostęp do nowoczesnych technologii. Ograniczenie to wiązało się także z trudną sytuacją finansową większości uczniów, co eliminowało możliwość rozwijania zainteresowań zawodowych, np. wyjazdów czy udziałów w kursach. Projekt odpowiadał potrzebom zdobycia wiedzy i umiejętności uczniów oraz sprzyjał podniesieniu jakości kształcenia w szkole. Poprzez dodatkowe wykłady i kursy np. kelnerskie uczniowie mieli szansę na zdobycie dodatkowych cennych umiejętności, wiedzy i doświadczenia niezbędnego w przyszłej pracy zawodowej.

Aktualnie szkoła posiada 4 stanowiska egzaminacyjne w zawodzie kucharz. Problemem stanowi wyposażenie w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej.

Występuje zapotrzebowanie na następujące wyposażenie stanowisk w zawodzie kucharz oraz pracownik pomocniczy obsługi hotelowej:

Nazwa sprzętu	Ilość
ławki szkolne	12 szt.
krzesła	24 szt.
komputer z oprogramowaniem biurowym	4 zestawy
tablica multimedialna z oprogramowaniem, rzutnikiem i programem antywirusowym	1 szt.
drukarka laserowa sieciowa ze skanerem i kopiarką A4	4 szt.
telewizor	1 szt.
tablica flipchart	2 szt.
łóżka hotelowe	3 szt.
szafę z wieszakami	1 szt.
stoliki nocne	3 szt.
lampa stojąca	1 szt.
pościel (kołdra, poduszka)	10 kompletów
ekspres do kawy	1 szt.
wózek pokojowej	1 szt.
projektor multimedialny	1 szt.
ekran projekcyjny	1 szt.
żelazko	2 szt.
laptop z oprogramowaniem biurowym	1 szt.
chłodziarko zamrażarki / duże /	1 szt.
taborety stołowe	5 szt.
wózek kelnerski	1 szt.
robot kuchenny z misą podgrzewaną firmy Kenwood	1 szt.
higrometr	1 szt.

Celem wyposażenia pracowni jest zwiększenie komfortu pracy na zajęciach, a tym samym nabycie praktycznych umiejętności, bazujących na wiedzy ujętej w podstawie programowej kształcenia zawodowego. Ponadto zwiększenie ilości sprzętu, nawet w niewielkim zakresie zwłaszcza stanowisk egzaminacyjnych, znacznie ułatwi pracę w przyszłości oraz opanowanie danych umiejętności przez uczniów i poprawę wyników egzaminów zawodowych. Zajęcia mają kształtować umiejętności łączenia teorii z praktyką i utrwalenie dotychczas nabytych wiadomości, wyrobić u uczniów umiejętność samodzielnego i właściwego stosowania sprzętu. Prowadzenie zajęć w wyposażonej pracowni ułatwi zajęcia i pozwoli na prawidłowy proces edukacji w warunkach odpowiadających normom. Każdy uczeń powinien pracować na jednoosobowym stanowisku celem nabycia umiejętności związanych z przyszłym zawodem.

Założenie, że zajęcia w wyposażonej zgodnie ze standardami pracowni w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej przygotowują uczniów do wykonywania przyszłych zadań zawodowych może być spełnione wówczas, gdy wyposażymy pracownię w stopniu zadawalającym. Doposażenie w niewielkim zakresie nie spełni oczekiwań ucznia, natomiast ułatwi(w niewielkim stopniu) pracę nauczyciela.

5.3. Kadra

W Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym zatrudnionych jest 10 nauczycieli z uprawnieniami zawodowymi.

1 nauczyciel posiada uprawnienia egzaminacyjne w zawodzie kucharz, zgłaszane jest zapotrzebowanie na przeszkolenie jeszcze 1 osoby na stanowisko egzaminatora w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej. Aktualnie nauczyciel uczy zajęć praktycznych w tym zawodzie, ale nie posiada uprawnień egzaminatora. Reforma szkolnictwa polskiego wymusiła na szkolnictwie zawodowym nową jakość pracy egzaminatorów Centralnej i egzaminatorów Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. SOSW jest ośrodkiem egzaminacyjnym w zakresie kwalifikacji: „Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi hotelarskie” stąd potrzeba posiadania w swoich szeregach takiego egzaminatora. Nauczyciel – egzaminator zobowiązany jest doszukać się w pracy dziecka wszystkich elementów podwyższających „JAKOŚĆ” sprawdzonej pracy. A w czasie swojej pracy pedagogicznej jest bardziej „wyczulony” na dobre przygotowanie do egzaminu, z czego korzysta uczeń i szkoła.

Wykaz form doskonalenia nauczycieli, na które szkoła zgłasza zapotrzebowanie:

1. kurs dla kandydatów na egzaminatorów- (1 nauczyciel – pracownik pomocniczy obsługi hotelowej). Dzięki kolejnym uprawnieniom egzaminatora nastąpi :

- podniesienie jakości pracy szkoły, poprzez dobre przygotowanie uczniów do oceniania zewnętrznego, poszerzenie zakresu działań kadry nauczycielskiej, osiągnięcie lepszych wyników egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, - umiejętne wykorzystanie wyników egzaminu zewnętrznego do opracowania programów naprawczych .

Uczniowie poznają zasady oceniania zewnętrznego, nastąpi podniesienie poziomu przygotowania się do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe , poprzez zdobycie umiejętności precyzyjnego odpowiadania na pytania, poznają typowe błędy wypełniania arkusza egzaminacyjnego, poznają przyczyny unieważnienia egzaminu, lepiej rozumieją i wykorzystają standardy egzaminacyjne w poszukiwaniu zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.

Wszystko to przyniesie : zadowolenie uczniów z systematycznego wprowadzania zasad zewnętrznego oceniania podczas prac pisemnych i odpowiedzi ustnych, - zadowolenie

uczniów i rodziców, z ukierunkowania przygotowania do egzaminu przez nauczyciela pełniącego funkcję egzaminatora.

2. Kurs dietetyków – 2 nauczycieli w zawodzie kucharz

Nauczyciel – absolwent kursu jest specjalistą, który posiada wiedzę nie tylko z obszaru żywienia człowieka, ale również takich dziedzin nauki jak: biochemia, anatomia, psychologia oraz medycyna. Kurs przyczynia się do zainteresowania uczniów podczas lekcji zdrowym żywniem i kuchniami świata oraz walką z otyłością. Wiedza i umiejętności nauczyciela przekazane uczniom pozwolą bez trudu zdać im egzaminy zawodowe.

3. Poznaj trendy współczesnej kuchni - 2 nauczycieli w zawodzie kucharz

Kurs poszerzy wiedzę i umiejętności nauczycieli w zakresie przygotowania potraw z zastosowaniem nowych technik kulinarnych – sous vide, kuchnia molekularna, confit oraz eksperymentalne techniki wędzenia.

4. Kuchnia regionalna - 2 nauczycieli w zawodzie kucharz

Doskonalenie umiejętności w zakresie przygotowywania potraw według starych przepisów kuchni regionalnej w nowych aranżacjach; wplatanie starej kuchni w nowoczesne karty menu.

5. Catering - 2 nauczycieli w zawodzie kucharz

Nabycie umiejętności w zakresie kompleksowej organizacji i logistyki usług cateringowych, bankietowych i okolicznościowych.

6. Przepisy prawne obowiązujące w hotelarstwie - 2 nauczycieli w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

Uczestnik uzyska podstawową wiedzę z zakresu przepisów prawa obowiązujących w branży hotelarskiej. Nauczy się wypełniać podstawową dokumentację w hotelarstwie.

7. Wybrane zagadnienia z komunikacji interpersonalnej - 2 nauczycieli w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

Uczestnik pozna zasady komunikacji interpersonalnej w zakresie radzenia sobie z trudnym klientem, pracy w recepcji hotelowej.

8. Kodeks etyki hotelarza - 2 nauczycieli w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

Uczestnik zapozna się ze standardami etycznymi obowiązującymi w branży hotelarskiej, umocowaniem prawnym etyki zawodowej hotelarza, w trakcie zajęć dokona analizy przykładowych sytuacji zawodowych związanych z etyką hotelarza.

9. Jednostki mieszkalne w hotelarstwie - 2 nauczycieli w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

10 Służby piętér i współpraca z recepcji - 2 nauczycieli w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

11. Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa - 2 nauczycieli w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej

Kursy nr 6-11 umożliwią: uzyskanie podstawowej wiedzy z zakresu hotelarstwa, umiejętność wypełniania podstawowej dokumentacji w hotelarstwie, umiejętność radzenia sobie z trudnym gościem, przygotowanie do pracy w recepcji hotelowej.

12. Szkolenia i kursy dla nauczycieli w zawodzie stolarz i tapicer – 2 nauczycieli tego zawodu
- Jak zaprojektować oryginalne meble, kurs, 2 nauczycieli (zawód stolarz)

Uczestnik pozna nowoczesne techniki produkcji mebli dostosowanych do współczesnych potrzeb z różnych materiałów

- Kurs stolarstwa klasycznego, 2 nauczycieli (zawód stolarz)

Uczestniczy zapoznają się z zasadami tworzenia i wykonują własne projekty stolarskie.

- Designerskie meble – warsztaty stolarsko-tapicerskie, 2 nauczycieli (zawód stolarz)

Warsztaty są połączeniem dawnych technik rzemieślniczych z nowatorskim podejściem do odnowy mebli tapicerowanych. Uczestnik nabyte umiejętności samodzielnie odnawiania mebli.

- Wióry leca- warsztaty stolarskie- 2 nauczycieli (zawód stolarz)

Kadra zgłasza również zapotrzebowanie na szkolenia z zakresu nauczania z wykorzystaniem nowoczesnych, psychoedukacyjnych form nauczania (szczegółowo omówione w punkcie 2.3), które pozwolą na efektywniejsze prowadzenie zajęć z uczniami wymagającymi szczególnej opieki szkolno-wychowawczej. Metody te ułatwią współpracę z rodzicami oraz wpłyną na rozwój zawodowy nauczycieli. W szkoleniach będzie uczestniczyło dwóch nauczycieli przedmiotów zawodowych w zawodzie stolarz.

W ramach tych zajęć zostaną przeprowadzone następujące kursy :

- Metody coachingu w kształceniu zawodowym - certyfikowany kurs psychoedukacji i coachingu w edukacji z wykorzystaniem narzędzi TIK – 2 nauczycieli

Nauczyciele poznają:

- metody coachingowe w kształceniu zawodowym w pracy z uczniem
- narzędzia psychoedukacyjne do nauki zawodu
- aktywne techniki uczenia się zawodu

Rozwiną wiedzę i kompetencje z zakresu:

- psychoedukacji pedagogicznej
- nowoczesnych i innowacyjnych technik pracy z uczniem oraz Rodzicami w kształceniu zawodowym

Pakiet zawiera :

- Akredytowany kurs coachingu w standardach ICF
- Narzędziownik – dostęp do platformy do materiałów praktycznych
- Podręcznik
- Materiały dodatkowe
- Certyfikat ACSTH w standardach ICF
- Egzamin
- Certyfikat +suplement

- Narzędzie Change Your Mind w kształceniu zawodowym (CYM) – 2 nauczycieli

Licencjonowany warsztat, innowacyjna metoda wykorzystująca specjalistyczne karty, które rozwijają procesy poznawcze oraz myślenie lateralne u uczniów (praca z symbolem, metaforą, wizualizacją wykorzystujące techniki NLP) oraz pomagają kształtować kompetencje zawodowe i interpersonalne na rynek pracy.

- kurs doradztwo zawodowe (80 godzin) – 1 nauczyciel

Certyfikowany kurs Doradztwa Zawodowego, który zakończy się egzaminem i zdobyciem europejskiej certyfikacji potwierdzonym certyfikatem z suplementem. W kursie wezmą udział nauczyciele podstaw przedsiębiorczości, z których 3 ma ukończone studia podyplomowe w zakresie doradztwa zawodowego. Wszystkie te osoby podczas prowadzonych przez siebie zajęć wykorzystują elementy doradztwa zawodowego. Ponadto podczas pracy z uczniem stosowane jest często doradztwo indywidualne, dlatego jest koniecznym uaktualnienie i uatrakcyjnienie posiadanej wiedzy i umiejętności u 3 nauczycieli.

W procesie kształcenia zawodowego w takich placówkach jak szkoła specjalna, ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

Szkolenia nauczycieli temu właśnie mają służyć, podnoszenie kwalifikacji jest podstawowym zadaniem nauczyciela.

Doradztwo zawodowe w takich placówkach, jak szkolnictwo specjalne polega na:

1. systematycznym diagnozowaniu zapotrzebowania uczniów na informacje i pomoc w planowaniu kształcenia i kariery zawodowej;
2. gromadzeniu, aktualizacji i udostępnianiu informacji edukacyjnych i zawodowych właściwych dla danego poziomu umysłowego ucznia i kierunku kształcenia;
3. wskazywaniu osobom zainteresowanym (młodzieży, rodzicom, nauczycielom) źródeł dodatkowej, rzetelnej informacji na poziomie regionalnym na temat:

- rynku pracy,
- trendów rozwojowych w świecie zawodów i zatrudnienia,
- możliwości wykorzystania posiadanych umiejętności w pracy
- instytucji i organizacji wspierających funkcjonowanie osób niepełnosprawnych w życiu codziennym i zawodowym,
- alternatywnych możliwości kształcenia dla młodzieży z problemami emocjonalnymi i niedostosowaniem społecznym oraz upośledzeniem umysłowym
- programów edukacyjnych Unii Europejskiej,

4. udzielaniu indywidualnych porad edukacyjnych i zawodowych uczniom i ich rodzicom.

Działania związane z doskonaleniem jakości kształcenia zawodowego nauczycieli poprzez kursy, staże i praktyki będą podlegały aktualizacjom w związku ze zmianami zachodzącymi na lokalnym i regionalnym rynku pracy.

WARTOŚĆ DODANA Z ODBITYCH FORM DOKSZTAŁCANIA / UZASADNIENIE WYBORU POWYŻSZYCH FORM DOSKONALENIA :

- zwiększenie kompetencji i kwalifikacji kadry,
- aktualizowanie zdobytej wiedzy,
- doskonalenie nauczycieli,
- uzyskanie wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych oraz nabycie uprawnień zawodowych,
- dopasowanie systemu kształcenia i szkolenia do potrzeb rynku pracy,
- przygotowani przez wykwalifikowaną kadrę uczniowie są solidniej przygotowani do zdawania egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie oraz atrakcyjniejsi dla potencjalnych pracodawców,
- poznanie różnorodnych, nowoczesnych technik i metod prowadzenia zajęć,
- wzrost umiejętności dotyczących rozpoznawania i rozwijania predyspozycji zawodowych i uzdolnień uczniów,
- dobre praktyki,
- kontakty z ekspertami prowadzącymi zajęcia,
- lepsze praktyczne przygotowanie uczniów do egzaminów zawodowych i wkroczenia na rynek pracy,
- sprostanie oczekiwaniom rynku pracy,
- podniesienie jakości pracy szkoły.

Działania związane z doskonaleniem jakości kształcenia zawodowego nauczycieli poprzez kursy, staże i praktyki będą podlegały aktualizacjom w związku ze zmianami zachodzącymi na lokalnym i regionalnym rynku pracy.

5.4. Uczniowie

Poniżej przedstawiono liczbę przyjętych uczniów na przestrzeni ostatnich 4 lat:

Tabela 14. Liczba przyjętych uczniów

	Zasadnicza Szkoła Zawodowa
przyjęci 2012 / 2013	stolarz – 6 mechanik pojazdów samochodowych – 7 piekarz – 4 kucharz – 4 pracownik pomocniczy obsługi hotelowej – 3 cukiernik – 1
przyjęci 2013 / 2014	stolarz – 6 mechanik pojazdów samochodowych – 3 piekarz – 1 kucharz – 5 pracownik pomocniczy obsługi hotelowej – 5
przyjęci 2014 / 2015	stolarz – 0 mechanik pojazdów samochodowych – 3 piekarz – 5 kucharz – 8 pracownik pomocniczy obsługi hotelowej – 2
przyjęci 2015 / 2016	stolarz – 2 mechanik pojazdów samochodowych – 4 piekarz – 2 kucharz – 10 pracownik pomocniczy obsługi hotelowej – 2

Na przestrzeni ostatnich lat największym zainteresowaniem cieszy się kierunek kucharz.

Na podstawie rozmów z nauczycielami, pedagogami i rodzicami uczniów szkoła zgłasza zapotrzebowanie na następujące szkolenia dla uczniów w zawodzie kucharz oraz pracownik pomocniczy obsługi hotelowej:

1. Kurs kelnerski

2 edycja x 12 uczniów, 2 edycje x 15 uczniów

Uczniowie zapoznają się z najnowszymi standardami obsługi, technikami kelnerskimi i podniosą poziom kompetencji zawodowych. Poznają techniki sprzedażowe i sposoby oferowania produktów. Nabędą umiejętności rozmowy z gościem.

Program kursu: wprowadzeniem do zawodu kelnera (specyfika pracy), kultura osobista (odpowiedni poziom obsługi), organizacja pracy i wykwapowanie kelnera, przygotowanie sali konsumenckiej (wskazanie na czystość i układ funkcjonalny), style obsługi, prezentacja wyposażenia i podstawowego sprzętu potrzebnego do obsługi konsumenta, standardy obsługi kelnerskiej (kolejność, od powitania do pożegnania gościa), ogólne

zasady podawania, serwowania napojów, ogólne zasady serwowania dań (prawa i lewa strona), podział na rewiry a odpowiedzialność za zadowolenie gościa (praca zespołowa), sposoby konwersacji, rozwiązywanie trudnych sytuacji, rola współpracy z innymi działami, zrozumienie funkcji handlowej kelnera, sprzedaż a chęć rzetelnego zaprezentowania oferty, lojalność względem pracodawcy (zadowolenie gościa to wspólny interes), zasady savoir vivre podczas obsługi gości, show w obsłudze, podstawowa wiedza o alkoholach: wina, wódki, likiery, gin, cognac, whisky, piwo, ćwiczenia praktyczne (obsługa ekspresu ciśnieniowego, prawidłowe nakrywanie stołów, dekoracyjne układanie bankietówek, technika noszenia tac (noszenie szkła, serwowanie napojów), przenoszenie zastawy stołowej (dwa, trzy talerze w jednej ręce), serwowanie potraw z półmisek, kolejność obsługi (przyjęcie zamówienia, podanie potraw, zbieranie brudnych talerzy), otwieranie butelki przy gościach)

2. Obsługa gości - serwis specjalny

2 edycje x 15 uczniów, 1 edycja x 12 uczniów

Uczniowie poprzez różnorodną tematykę szkolenia, opartą na praktykach i konwersacjach, pobudzą wyobraźnię, rozwiną zaangażowanie, wzbogacą umiejętności, nabędą pewności siebie. Program jest oparty na stuletniej tradycji polskiej gościnności, wzbogacony o nowe trendy i style. Zagadnienia programowe: serwis specjalny (homar, ostrygi, kawior, ślimaki), standardy nakrycia stołu, zastawa i menażki do serwisu specjalnego, zasady konsumowania oraz metody serwowania, flambirowanie przy stoliku gości na wózku do flambirowania (np. naleśniki), serwowanie i porcjowanie owoców np. ananas, banan, kokos, improstyl – innowacja w nakrywaniu stołu w restauracji.

Po ukończeniu szkolenia – warsztatów uczestnicy otrzymują certyfikaty ukończenia warsztatów.

Dzięki szkoleniom w zawodzie kucharz oraz pracownik pomocniczy obsługi hotelowej uczniowie :

- podniosą poziom swoich umiejętności i wiadomości koniecznych do uzyskania kwalifikacji zawodowych,
- uzupełnią nową podstawę programową,
- zwiększą swoje umiejętności praktyczne,
- zdobędą dodatkowe kwalifikacje,
- zwiększą swoją „atrakcyjność” dla potencjalnego pracodawcy,
- będą mieli łatwiejszy start w życie zawodowe, które wymaga często mobilności i umiejętności z zakresu kilku zawodów,

Szkolenie uczniów to efekt ciągłych diagnoz oraz badań prowadzonych w ramach ewaluacji w szkole, w której kształcą się uczniowie ze specjalnymi potrzebami psychoedukacyjnymi. Po ukończeniu szkoły zawodowej uczeń posiadający określony zawód, zwłaszcza uczeń niepełnosprawny, powinien mieć szersze spektrum możliwości znalezienia pracy, a więc dodatkowe szkolenie. Ułatwi mu to odnalezienie się na rynku pracy, który z racji jego deficytów na starcie jest zawężony.

Ponoszenie umiejętności oraz uzyskiwanie dodatkowych kwalifikacji zawodowych przez uczniów niepełnosprawnych jest celem priorytetowym szkoły i winno wpisywać się w przestrzeń edukacyjną szkół specjalnych.

W ubiegłym roku szkolnym w ramach działań nadzoru pedagogicznego stworzono program „Badanie losu absolwentów na przełomie ostatniej dekady”. Po analizie wysunięto następujące wnioski:

1. Większość absolwentów ZSZ Specjalnej pracuje zawodowo.
2. Co najmniej 1/3 badanych w swoich wyuczonych zawodach. tj. kucharz, stolarz, tapicer.

Działania związane z doskonaleniem jakości kształcenia zawodowego uczniów poprzez kursy i szkolenia będą podlegały aktualizacjom w związku ze zmianami zachodzącymi na lokalnym i regionalnym rynku pracy.

5.5. Baza dydaktyczna

Na terenie szkoły odbywają się praktyczne zajęcia dla zawodu kucharz. Pozostałe kierunki praktyczną naukę zawodu pobierają u zaprzyjaźnionych firm i szkół (szerszy opis w punkcie 3.1.).

Obecnie szkoła dysponuje przestarzałą bazą dydaktyczną, która wymaga kompleksowej modernizacji. Wyposażenie sal do nauki umożliwia realizację podstawy programowej, ale wymaga stałego doposażenia z racji technicznego zużycia sprzętu, który często jest niesprawny i nie nadaje się do pracy z uczniem zdobywającym umiejętności zawodowe. Skuteczna edukacja zawodowa wymaga dobrej bazy dydaktycznej, zarówno w zakresie teoretycznych jak i praktycznych zajęć zawodowych, dlatego niezbędna jest aktualizacja i ciągłe doposażanie, szczególnie w środki multimedialne (komputery, tablice interaktywne z

rzutnikami multimedialnymi, oprogramowanie) oraz materiały codziennego użytku do prowadzenia zajęć praktycznych w zawodzie kucharz i pracownik pomocniczy obsługi hotelowej.

Szkoła zgłasza zapotrzebowanie na następujący sprzęt:

Wyposażenie klas i pracowni hotelarskiej:

- ławki szkolne – 25 szt.
- krzesła – 50 szt.
- biurko – 3 szt.
- komputery z oprogramowaniem i programem antywirusowym – 5 kompletów
- tablica multimedialna z oprogramowaniem, rzutnikiem i programem antywirusowym – 1 szt.
- drukarka laserowa sieciowa ze skanerem i kopiarką A4 – 5 szt.,
- telewizor – 4 szt.,
- tablica flipchart – 10 szt.
- recepcja hotelowa / lada hotelowa – 1 szt.
- środki ochrony indywidualnej / odzież ochronna – 20 kompletów
- łóżka hotelowe – 10 szt.
- szafę z wieszakami – 6 szt.
- stoliki nocne – 10 szt.
- biurko hotelowe – 6 szt.
- radio – 6 szt.
- lustra - 6 szt.
- lampa stojąca – 6 szt.
- bagażnik hotelowy – 6 szt.
- wieszak na wierzchnią odzież – 18 szt.,
- pościel (kołdra, poduszka) – 20 kompletów
- bieliznę pościelową (prześcieradło, poszewka, poszwa) – 40 kompletów
- zestawy ręczników – 20 zestawów
- igielniki – 10 szt.
- torba na bieliznę – 10 szt.
- środki higieniczne / zestaw higieniczny – 10 szt.
- zestawy kosmetyków hotelowych – 10 kompletów,
- czyściki do butów- 10 szt.
- czyściki do odzieży – 10 szt.
- komplet naczyń porcelanowych, stołowych na 6 osób – 2 zestawy
- ekspres do kawy – 2 szt.
- sztucce – 2 komplety

- czajnik elektryczny – 2 szt.
- szklanki – 12 szt.
- literatki – 12 szt.
- kieliszki do wina (białe, czerwone) – 12 szt.
- kieliszki do szampana – 12 szt.
- taca kelnerska – 2 szt.
- wózek pokojowej – 2 szt.

Wyposażenie do klasy i pracowni w zawodzie kucharz

Uzasadnienie:

W szkolnictwie specjalnym dobre wyposażenie pracowni służy lepszemu zdobywaniu wiedzy zawodowej przez osoby niepełnosprawne intelektualnie i fizycznie, ponieważ uczniowie ci nie mają szans na pracę w restauracjach, czy innych lokalach gastronomicznych w czasie pobytu w szkole. Stąd wyjątkowa potrzeba posiadania bardzo dobrego zaplecza. A oprócz tego to miejsce „rehabilitacji” zawodowej i terapii wielu uczniów. Głównym celem pracowni kucharstwa jest przygotowanie uczestnika do pracy w zawodzie kucharz, pomoc kucharska i cateringowa. W czasie zajęć uczestnicy nabywają umiejętności niezbędne do pracy w restauracjach.

Dobrze wyposażona szkoła jest w stanie udźwignąć wymagania rynku pracy zwłaszcza dla tej grupy uczniów.

Uzasadnienie to dotyczy każdej pracowni w szkole. Cel jest jeden wyposażenie w jak największe umiejętności praktyczne ucznia upośledzonego umysłowo oraz prezentowanie szkoły jako konkurencyjnej dla szkół masowych.

Sprzęt elektroniczny:

- komputer stacjonarny z oprogramowaniem biurowym z dostępem do Internetu – 2 szt.
- monitor – 2 szt.,
- drukarka laserowa ze skanerem i kopiarką A4 – 2 szt.,
- projektor multimedialny – 2 szt.,
- ekran projekcyjny – 2 szt.,
- tablica szkolna biała suchościeralna, z wyposażeniem – 2 szt.
- pralka z suszarką – 1 szt.
- żelazko – 5 szt.
- deska do prasowania – 5 szt.
- tablica multimedialna – 1 szt.
- laptop – 5 szt.

Meble i inny sprzęt:

- stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej – 5 szt.,
- szafki ze stali nierdzewnej – 5 szt.,
- trzon kuchenny z piekarnikiem ze stali nierdzewnej – 5 szt.,
- zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody – 5 szt.,
- chłodziarko zamrażarki / duże / - 2 szt.,
- taborety stołowe – 10 szt.,
- ławki szkolne – 8 szt.
- krzesła szkolne – 16 szt.,
- wózek kelnerski – 2 szt.,
- bateria zlewozmywakowa stojąca, jednociepłowodowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową – 2 szt,
- meble do klasy / zestaw 4 szaf.

Braki na stanowiskach:

- zestaw garnków (małe, średnie, duże) - 5 zestawów
- patelnia z pokrywką szklaną – 6 szt.
- zestaw noży kuchennych – 5 zestawów,
- garnki do gotowania na parze – 5 szt.
- drobny sprzęt produkcyjny:
- łyżki drewniane – 5 szt.
- łopatkę drewnianą – 5 szt.
- mątwki – 5 szt.
- ubijaczki do piany – 5 szt.
- wałki do ciasta – 5 szt.
- trzepaczki – 5 szt
- sosjerki – 5 szt.
- blaszki do ciasta – 15 szt.
- naczynia żaroodporne – 10 szt.
- bielizna / obrusy – 10 szt.,
- zastawa stołowa (talerze różne) – 5 kompletów
- zestaw do kawy i herbaty – 5 kompletów
- bulionówki – 15 szt.
- sztucce – 5 kompletów
- blender – 5 szt.,

- szkło stołowe / szklanki – 20 szt.
- literatki – 20 szt.
- kieliszki do wina białego i czerwonego – 20 szt.
- kieliszki do szampana – 20 szt.
- pokale do piwa – 10 szt.
- salaterki – 10 szt.
- półmiski – 10 szt.
- patery do ciasta – 2 szt.
- dzbanki szklane – 5 szt.
- wagi pomiarowe – 5 szt.
- schematy rozwiązań układów funkcjonalnych pomieszczeń zakładów gastronomicznych /
tablice – 1 szt.,
- robot kuchenny z misą podgrzewaną firmy Kenwood – 2 szt.
- deski do krojenia zgodne z zasadami HACCP - komplet,
- termometr lodówkowy – 5 szt.
- higrometr – 1 szt.,
- rękawice termoizolacyjne – 5 kompletów,
- elementy do dekoracji stołów :
- wazoniki do kwiatów – 10 szt.
- serwetniki – 10 szt.
- świeczki – 10 szt.
- zmiotka – 2 szt.
- mop / zestaw z wiadrem – 2 szt.
- płyn do naczyń – 10 szt.
- płyn do dezynfekcji – 5 szt.
- płyn do czyszczenia piekarników – 5 szt.
- płyn do szyb – 5 szt.
- ekspres do kawy ciśnieniowy – 2 szt.
- czajnik elektryczny – 3 szt.

5.6. Współpraca z partnerami i otoczeniem zewnętrznym

SOSW nie posiada podpisanych umów z przedsiębiorcami. Nauczyciele korzystają z oferty edukacyjnej ODN. W zakresie praktycznej nauki zawodu szkoła nieformalnie współpracuje z lokalnymi firmami i szkołami.

Szkoła zawodowa uczestniczy w Partnerskiej Współpracy Szkół Socrates Comenius. Bierze udział w wymianie uczniowskiej wraz z Zawodową Szkołą Specjalną z Frankfurtu nad Odrą. Współpracuje również z Zawodową Szkołą Specjalną z Neuenhagen w ramach programu Jugendwerk.

Współpraca z rodzicami w tego typu placówce polega przede wszystkim na uświadomieniu im, że wybór, jakiego dokonali dla swojego dziecka jest najlepszy z możliwych. Inna szkoła (masowa) nie zaspokoi potrzeb ich dziecka w zakresie zdobycia zawodu tak, jak SOSW.

Rodzice biorą udział we wszystkich imprezach organizowanych przez placówkę, uczestniczą w zajęciach socjoterapeutycznych, oraz doradztwa zawodowego.

Współpraca z rodzicami:

- systematyczny wzrost liczby uczniów i rodziców zaangażowanych w pracę na rzecz innych,
- wzrost ilości organizowanych przedsięwzięć i akcji,
- pozyskiwanie osób z pasją, nie związanych ze szkołą do prowadzenia zajęć z uczniami rozwijających empatię uczniów,
- wskazywanie uczniom alternatywnych możliwości bezpiecznego spędzania czasu wolnego,
- promocja szkoły w środowisku.

5.7. Zarządzanie placówką

O oferowanych przez szkołę kierunkach kształcenia decydują przede wszystkim :

- możliwości intelektualne i zainteresowania przyszłych uczniów,
- infrastruktura i wyposażenie szkoły,
- możliwość organizacji zajęć praktycznych,
- wykształcenie i doświadczenie kadry pedagogicznej,
- stan bazy dydaktycznej,
- osiągnięte wyniki egzaminów zawodowych.

Planowanie kierunków i ilości uczniów w szkole specjalnej jest zadaniem bardzo trudnym. Szkoła stara się diagnozować predyspozycje i zainteresowania swoich uczniów

pobierających naukę w gimnazjum specjalnym, ale do nich dołączają często uczniowie z gimnazjów ogólnodostępnych, którzy posiadają orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego i zamierzają z niego skorzystać na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej. Zdarzają się także sytuacje odwrotne, kiedy to absolwenci gimnazjum specjalnego dalszą naukę kontynuują w szkole ogólnodostępnej. Taka sytuacja nie stwarza podstaw do poszerzania oferty kierunków kształcenia, które aktualnie cieszą się dużym zainteresowaniem uczniów i ich rodziców oraz do których szkoła posiada w miarę dobrą bazę i kadrę pedagogiczną.

Ponadto część uczniów wybiera zawody, w których kształcenie praktyczne odbywa się u pracodawcy (piekarz, mechanik pojazdów samochodowych).

W ramach promocji wszystkie najważniejsze informacje dotyczące szkoły są zamieszczane w mediach lokalnych (lokalna telewizja i prasa) oraz na stronie internetowej szkoły.

Oficjalna strona internetowa SOSW mieści się pod adresem www.sosw.swiebodzin.pl.

Na niej umieszczane są informacje rekrutacyjne oraz aktualności z życia Szkoły.

6. Demografia

Powiat świebodziński ma 56 415 mieszkańców, z czego 51,1% stanowią kobiety, a 48,9% mężczyźni. W latach 2002-2014 liczba mieszkańców wrosła o 0,4%. Średni wiek mieszkańców wynosi 39,7 lat i jest porównywalny do średniego wieku mieszkańców województwa oraz porównywalny do średniego wieku mieszkańców całej Polski. Powiat świebodziński ma dodatni przyrost naturalny wynoszący 62. Odpowiada to przyrostowi naturalnemu 1,1 na 1000 mieszkańców powiatu świebodzińskiego. W 2014 roku urodziło się 579 dzieci, w tym 53,9% dziewczynek i 46,1% chłopców. Współczynnik dynamiki demograficznej, czyli stosunek liczby urodzeń żywych do liczby zgonów wynosi 1,12 i jest znacznie większy od średniej dla województwa oraz znacznie większy od współczynnika dynamiki demograficznej dla całego kraju. W 2014 roku zarejestrowano 654 zameldowań w ruchu wewnętrznym oraz 765 wymeldowań, w wyniku czego saldo migracji wewnętrznych wynosi dla powiatu świebodzińskiego -111. W tym samym roku 10 osób zameldowało się z zagranicy oraz zarejestrowano 72 wymeldowań za granicę - daje to saldo migracji zagranicznych wynoszące -62. 63,8% mieszkańców powiatu świebodzińskiego jest w wieku produkcyjnym, 18,8% w wieku przedprodukcyjnym, a 17,4% mieszkańców jest w wieku poprodukcyjnym.

Liczba urodzeń spada co przełoży się na mniejszą liczbę dzieci i młodzieży w szkołach, w tym ponadgimnazjalnych.

Tabela 15. Wiek mieszkańców Powiatu Świebodzińskiego na koniec grudnia 2014r.

<i>Przedział wiekowy</i>	<i>Liczba mieszkańców</i>
0-4	2 949
5-9	3 125
10-14	2 698
15-19	3 205
20-24	3 893
25-29	4 354
30-34	4 882

Tabela 16. Liczba uczniów w szkołach wg stanu na koniec września w latach 2011-2015

<i>Szkoły</i>	<i>Rok 2011</i>	<i>Rok 2012</i>	<i>Rok 2013</i>	<i>Rok 2014</i>	<i>Rok 2015</i>
Ogólnokształcące	1 002	880	780	724	695
Zawodowe	1 660	1 405	1 282	1 076	1 011
Razem	2 662	2 285	2 062	1 800	1 706

Dane demograficzne tj. spadek liczby urodzeń i migracja uczniów zdeterminowały przeprowadzenie reorganizacji oświaty. W efekcie zmian w gestii Powiatu Świebodzińskiego pozostały 3 zespoły szkół szkolnictwa ogólnokształcącego, zawodowego i specjalnego. Celem działań jest podwyższenie jakości nauczania, w szczególności szkolnictwa zawodowego oraz dostosowanie oferty do potrzeb uczniów i pracodawców.

Tabela 17. Stosunek wielkości populacji powiatu świebodzińskiego w latach 2004 i 2013

Powiaty	2004	2013	Stosunek 2013/2004	Liczba zespołów szkół	Liczba mieszkańców na 1 szkołę zawodową
świebodziński	56213	56546	100,5	3	18848,6

Źródło: GUS (stat.gov.pl), Bank Danych Lokalnych, Portret terytorium

Tabela 18. Stosunek wielkości populacji edukacyjnej grupy wiekowej 15 – 19 lat w powiecie świebodzińskim w latach 2004 i 2013

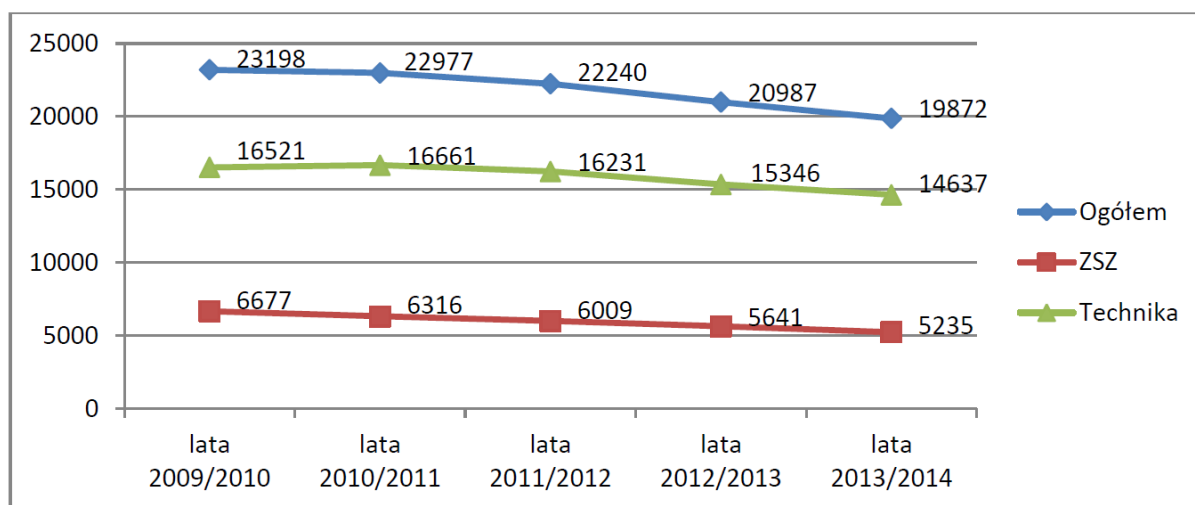
Powiaty	2004	2013	Stosunek 2013/2004
świebodziński	4940	3361	68,0

Źródło danych: GUS (stat.gov.pl), Bank Danych Lokalnych, Portret terytorium

Przez analizowane lata proporcjonalnie ubywało uczniów we wszystkich typach szkół, przy czym szkoły zawodowe (szczególnie zasadnicze szkoły zawodowe) w największym stopniu odczuwały skutki zmniejszania się populacji 15 – 19 latków. Jest to konsekwencją rosnących aspiracji edukacyjnych młodzieży, która coraz częściej chce osiągnąć wykształcenie na poziomie średnim lub wyższym.

Poniżej przedstawiono dane dotyczące uczniów zasadniczych szkół zawodowych i techników w województwie lubuskim. Trend spadkowy jest wyraźny w przypadku techników i zasadniczych szkół zawodowych, populacja uczniów w tych szkołach od roku 2009/2010 regularnie się zmniejszała. Taka sytuacja szczególnie dotyczy zasadnicze szkoły zawodowe, tutaj w analizowanych latach ubyło 21,6% uczniów, podczas gdy w technikach 11,4%.

Wykres 2. Liczba uczniów techników i zasadniczych szkół zawodowych w województwie lubuskim w wyróżnionych latach szkolnych



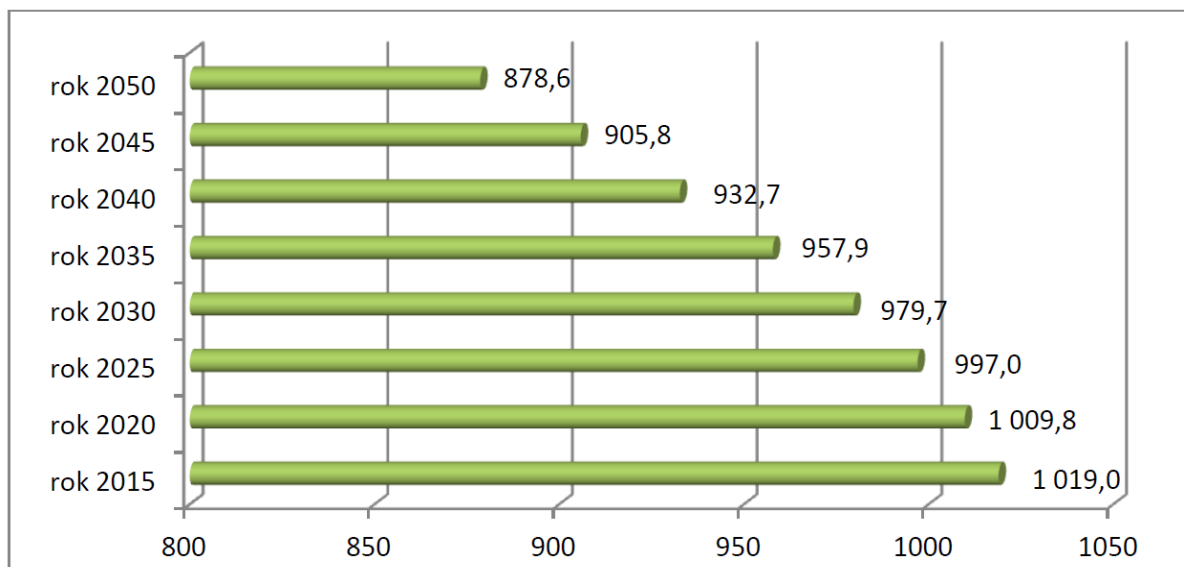
Źródło: GUS, Oświata i wychowanie w roku szkolnym 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014.

Zasadnicze szkoły zawodowe w największym stopniu odczuwają i będą odczuwały w przyszłości konsekwencje procesów demograficznych i wzrostu aspiracji edukacyjnych. Kolejnym powodem obserwowanej „ucieczki” młodzieży od szkół zawodowych jest stworzony w ostatniej dekadzie negatywny ich wizerunek. Aby przeciwdziałać tej tendencji, oprócz zmian zmierzających w kierunku uatrakcyjnienia szkolnictwa zawodowego, konieczne są działania promocyjne, budujące pozytywny wizerunek tego segmentu kształcenia¹.

W szacunkach demografów populacja województwa lubuskiego będzie coraz mniejsza. Do roku 2035 zmniejszy się o 61 tysięcy osób, aby do roku 2050 zmniejszyć się o kolejne 80 tysięcy. Spadek wielkości populacji będzie zróżnicowany w kategoriach wiekowych, co z kolei doprowadzi do większej dekompozycji obecnych relacji osób młodych, w średnim wieku i starszych. Proporcje tych pierwszych i ostatnich (jak już wykazano w analizie) będą nadal się zmieniały, w populacji będzie coraz więcej osób starszych, a coraz mniej młodszych.

¹ Na podstawie raportu końcowego z badania ewaluacyjnego Diagnoza stanu i perspektyw rozwoju szkolnictwa zawodowego w województwie lubuskim

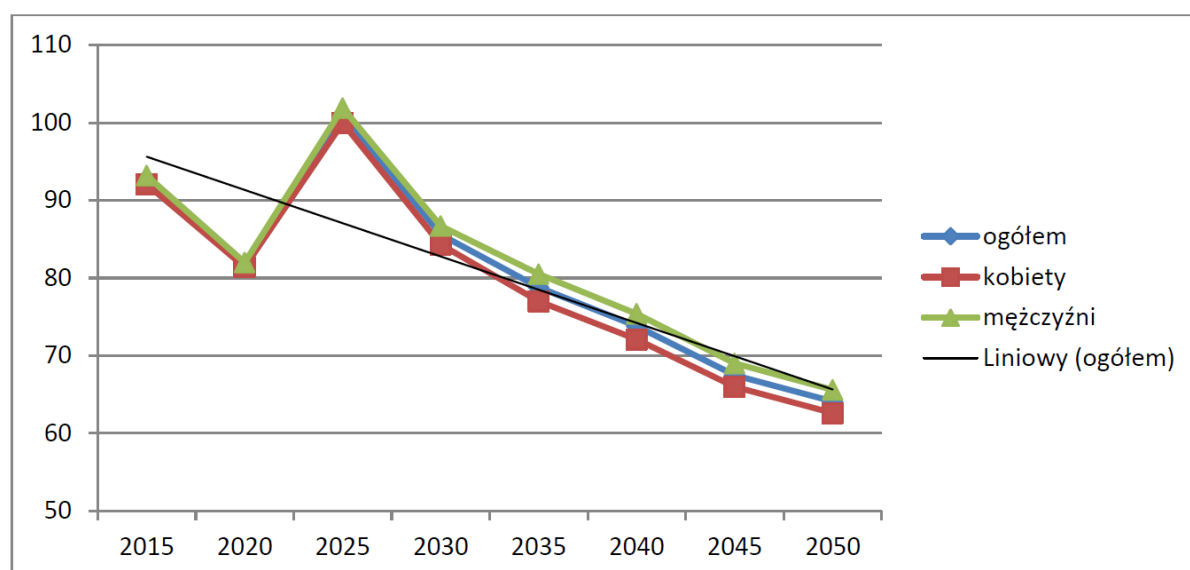
Wykres 3. Prognoza liczby mieszkańców województwa lubuskiego do roku 2050



Źródło: GUS, stat.gov.pl

W ciągu najbliższych 5 lat można spodziewać zmniejszenia się populacji potencjalnych uczniów szkół zawodowych, innymi słowy zachowany zostanie trend, który obserwujemy od 2004 roku. Kolejne lata 2020 – 2025, to wzrost potencjału młodzieży w wieku uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Do szkół w tym czasie zaczną napływać więcej uczniów, aby osiągnąć poziom z roku 2013, który był rokiem bazowym do obliczania trendu. Jeśli chodzi o płeć, to różnice między mężczyznami a kobietami są niewielkie, w edukacyjnych grupach wiekowych zawsze jest nieco więcej mężczyzn niż kobiet, ta prawidłowość jest obserwowana od lat.

Wykres 4. Prognoza dla edukacyjnej grupy wiekowej (16 – 18 lat) do 2050 roku w województwie lubuskim.



Źródło: GUS, stat.gov.pl

7. Rynek pracy

W powiecie świebodzińskim na 1000 mieszkańców pracuje 277 osób. Jest to znacznie więcej od wartości dla województwa oraz znacznie więcej od wartości dla Polski. 47,4% wszystkich pracujących ogółem stanowią kobiety, a 52,6% mężczyźni.

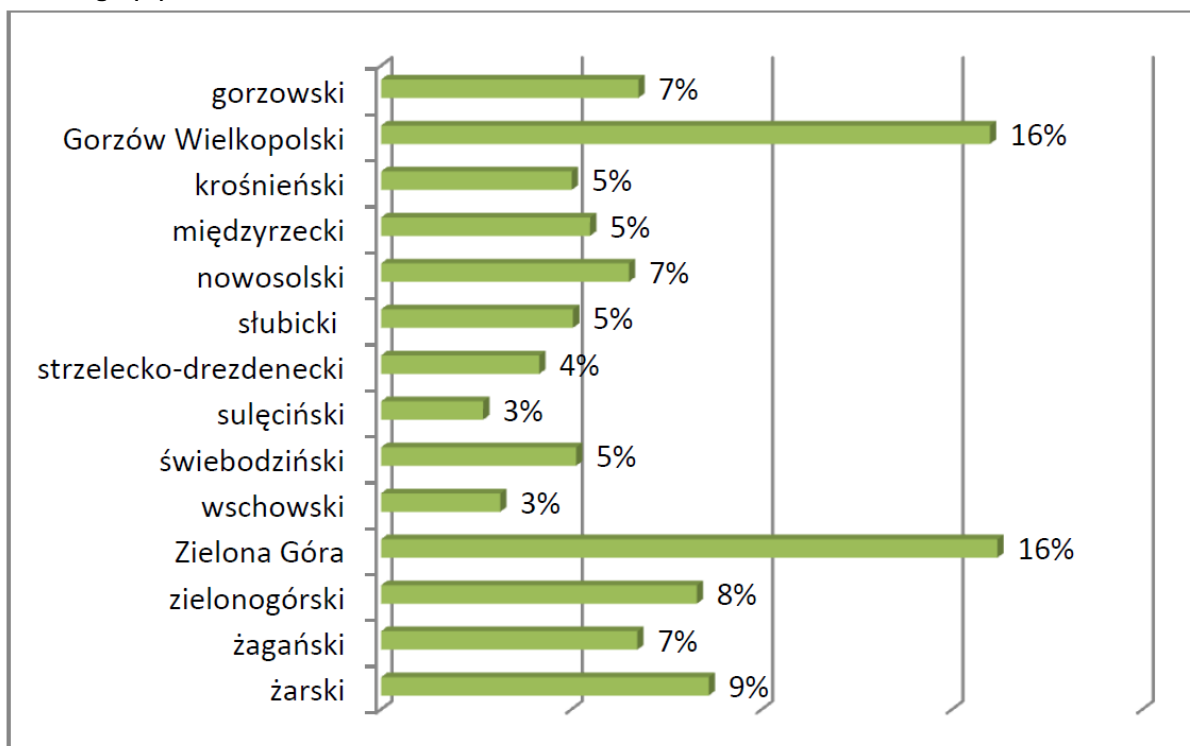
Bezrobocie w powiecie świebodzińskim wynosiło w 2014 roku 10,2% (11,1% wśród kobiet i 9,4% wśród mężczyzn). Jest to znacznie mniej od stopy bezrobocia dla województwa oraz znacznie mniej od stopy bezrobocia dla całej Polski.

Przeciętne miesięczne wynagrodzenie brutto w powiecie świebodzińskim wynosi 3 308,49 pln, co odpowiada 82,60% przeciętnego miesięcznego wynagrodzenia brutto w Polsce. 11,0% aktywnych zawodowo mieszkańców powiatu świebodzińskiego pracuje w sektorze rolniczym (rolnictwo, leśnictwo, łowiectwo i rybactwo), 45,7% w przemyśle i budownictwie, a 17,0% w sektorze usługowym (handel, naprawa pojazdów, transport, zakwaterowanie i gastronomia, informacja i komunikacja) oraz 1,5% pracuje w sektorze finansowym (działalność finansowa i ubezpieczeniowa, obsługa rynku nieruchomości).

Na podstawie informacji z Powiatowego Urzędu Pracy w Świebodzinie za I półrocze 2015 na obszarze Powiatu występują zawody nadwyżkowe i deficytowe. Wśród zawodów maksymalnie deficytowych należy wymienić windykatorów i pokrewnych, specjalistów do spraw społecznych, do deficytowych średni personel do spraw zdrowia. Do zawodów nadwyżkowych należą murarze, operatorzy maszyn i urządzeń do obróbki drewna, ustawiacze i operatorzy obrabiarek do metali, specjaliści do spraw zarządzania zespołami ludzkimi, praczki ręczne i prasowacze, malarze budowlani, księgowi, monterzy i serwisanci instalacji i urządzeń teleinformatycznych, specjaliści do spraw sprzedaży z wyłączeniem technologii informacyjno-komunikacyjnych, spawacze, kierownicy do spraw logistyki i dziedzin pokrewnych, pracownik wsparcia rodziny, pomocy społecznej i pracy socjalnej, wydawca posiłków, zaopatrzeniowiec. Do zawodów maksymalnie nadwyżkowych należały: rolnik produkcji roślinnej i zwierzęcej, monter izolacji, inżynier chemik, maszynista kotłów parowych, ustawiacz i operator maszyn do obróbki i produkcji wyrobów z drewna, klasyfikator żywności, rybak i zbieracz pracujący na własne potrzeby, robotnik budowlany robót wykończeniowych, technik górnictwa i metalurgii, robotnik robót stanu surowego, specjalista do spraw sieci komputerowych, tynkarz, pomocniczy personel medyczny, kontroler procesów przemysłowych, pracownik wykonujący dorywcze prace proste, pracownik z zakresu działalności religijnej.

Udział podmiotów zarejestrowanych w powiecie do ogólnej liczby podmiotów w województwie klasyfikuje powiat świebodziński w grupie powiatów o średnim potencjale.

Wykres 5. Procentowy udział podmiotów gospodarczych w poszczególnych powiatach województwa lubuskiego (%)



Źródło danych: GUS (stat.gov.pl), Dane REGON

Strategiczne podmioty gospodarcze dla powiatu świebodzińskiego znajdują się (wg PKD) w następujących branżach:

- G. Handel hurtowy i detaliczny; naprawa pojazdów samochodowych, włączając motocykle – 21,9%
- C. Przetwórstwo przemysłowe – 11,5%
- L. Działalność związana z obsługą rynku nieruchomości – 11,3%
- F. Budownictwo – 10,3%

Powiat świebodziński zalicza się do powiatów o niskim poziomie bezrobocia. Stopa bezrobocia wynosi 10,8%. Porównując dane z 2013 i 2014 roku widoczny jest trend spadkowy – o 2%.

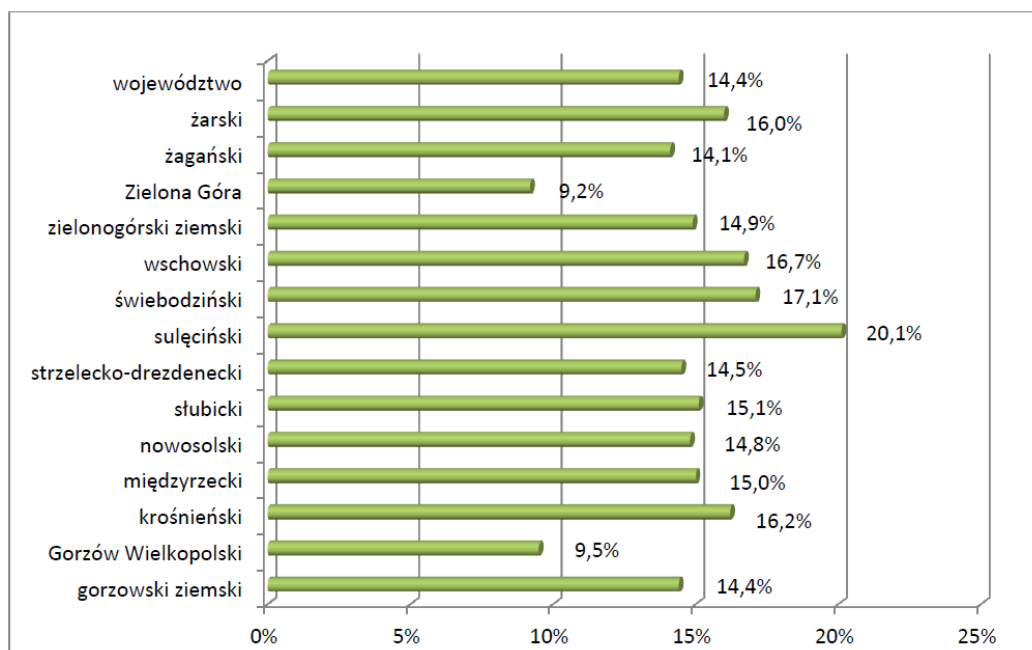
Tabela 19. Stopa bezrobocia (w %) według powiatów – stan na koniec sierpnia danego roku

Wyszczególnienie	2013	2014	Zmiana w p.p.
gorzowski	12,4	9,6	-2,8
Gorzów Wielkopolski	8,8	6,3	-2,5
krośnieński	24,0	19,8	-4,2
międzyrzecki	22,9	20,9	-2,0
nowosolski	24,2	21,5	-2,7
stubicki	13,0	9,9	-3,1
strzelecko-drezdenecki	24,5	21,5	-3,0
sulęciński	15,1	14,0	-1,1
świebodziński	12,8	10,8	-2,0
wschowski	16,4	13,4	-3,0
zielonogórski	15,2	13,6	-1,6
Zielona Góra	7,8	7,3	-0,5
żagański	24,0	21,3	-2,7
żarski	16,8	13,6	-3,2
województwo	15,4	13,1	-2,3

Źródło: WUP Zielona Góra, Podobieństwa i różnice na powiatowych rynkach pracy województwa lubuskiego, listopad 2014

W kontekście prowadzonych analiz szkolnictwa zawodowego, szczególnie interesującą kategorią bezrobotnych są ludzie młodzi, do 25 roku życia. Ta kategoria od wielu lat wyróżnia się wysokim poziomem bezrobocia.

Wykres 6. Bezrobotni do 25 roku życia w powiatach województwa lubuskiego (czerwiec 2014)



Źródło: WUP Zielona Góra

Można wskazać kilka wymiarów zróżnicowania bezrobotnych absolwentów. Kobiety częściej niż mężczyźni nie mogą znaleźć pracy. Poziom wykształcenia absolwentów jest także czynnikiem wpływającym na pozostawanie po ukończeniu nauki poza rynkiem pracy. Im niższe wykształcenie, tym prawdopodobieństwo znalezienia pracy jest mniejsze.

Udział absolwentów w ogóle bezrobotnych w powiecie świebodzińskim na przestrzeni lat 2012-2014 uległ zmniejszeniu z 5,7% do 4,6%,

Tabela 20. Odsetek absolwentów w ogóle bezrobotnych w powiatach województwa lubuskiego (%)

Absolwenci w ogóle bezrobotnych (%)									
Powiaty	Ogółem			Mężczyźni			Kobiety		
	2012	2013	2014	2012	2013	2014	2012	2013	2014
gorzowski	4,8	5,4	3,3	4,5	4,9	3,4	5,1	5,8	4,5
krośnieński	4,4	4,4	4,5	3,6	3,7	2,1	5,1	4,9	5,3
m. Gorzów Wielkopolski	4,9	3,9	3,5	4,4	3,1	3,3	5,4	4,7	4,1
m. Zielona Góra	3,2	4,9	4,0	2,1	3,9	2,4	4,3	5,8	4,8
międzyrzecki	4,5	3,9	2,9	4,8	3,5	2,9	4,1	4,4	2,5
nowosolski	5,1	4,4	3,6	5,3	4,1	3,8	5,0	4,6	3,8
słubicki	4,0	3,4	2,8	3,0	2,7	2,8	5,1	4,1	3,3
strzelecko-drezdenecki	4,3	4,2	2,8	3,2	3,8	3,4	5,2	4,5	2,6
sulęciński	5,5	6,2	4,1	4,6	4,5	3,4	6,5	8,3	4,5
świebodziński	5,7	5,0	4,6	5,1	4,0	4,6	6,3	6,1	4,6
wschowski	6,1	7,2	5,1	5,7	6,2	4,5	6,4	8,0	5,6
zielonogórski	5,4	5,8	5,0	4,9	4,4	3,8	5,9	7,0	5,5
żagański	5,4	4,9	4,1	4,6	4,6	3,2	6,1	5,1	4,3
żarski	5,1	5,3	4,4	4,7	4,3	4,6	5,5	6,1	5,4

Źródło: WUP Zielona Góra, Podobieństwa i różnice na powiatowych rynkach pracy województwa lubuskiego, listopad 2014

Analiza zawodów deficytowych i nadwyżkowych (w oparciu o dane WUP) informuje o niedopasowaniu kwalifikacji pracowników do ofert pracodawców. Świadczy o tym największy odsetek zawodów klasyfikowanych jako nadwyżkowe (nie ma na nie zapotrzebowania na rynku pracy).

O niedopasowaniu informuje również odsetek (niemal 25%) zawodów deficytowych, w których pracodawcy mają kłopoty ze znalezieniem pracowników. Z analiz dynamicznych od 2005 roku wynika, że na podobnym poziomie pozostają zawody zrównoważone, zmniejsza się odsetek zawodów nadwyżkowych, zwiększa zawodów deficytowych. Taka sytuacja może sprzyjać większej aktywności instytucji edukacyjnych, które mogą wykorzystywać lukę i elastycznie kształtować swoje oferty.

W powiecie świebodzińskim w 2014 roku aż 74,6% zawodów to zawody nadwyżkowe.

Tabela 21. Zawody deficytowe i nadwyżkowe w województwie lubuskim

Powiat	Udział zawodów								
	deficytowych			zrównoważonych			nadwyżkowych		
	2005	2010	2014	2005	2010	2014	2005	2010	2014
Gorzów Wlkp.	28,3	24,3	30,4	4,1	5,1	5,9	67,6	70,6	63,7
gorzowski	21,0	17,2	26,1	2,8	3,5	3,4	76,2	79,3	70,5
krośnieński	15,0	18,4	24,2	2,9	4,7	6,3	82,1	76,9	69,5
międzyrzecki	18,3	14,3	33,3	4,2	2,7	5,8	77,5	83,0	60,9
nowosolski	10,0	14,6	21,0	3,8	3,6	6,7	86,2	81,8	72,3
ślubicki	19,2	31,0	28,8	2,2	4,7	3,4	78,6	64,3	67,8
strzelecko-drezdenecki	10,2	10,2	20,6	3,5	1,5	4,1	86,3	88,3	75,3
sulęciński	10,6	19,1	31,0	3,2	5,1	5,7	86,2	75,8	63,3
świebodziński	20,5	12,4	21,4	3,7	3,9	4,0	75,8	83,7	74,6
wschowski	6,2	12,6	27,0	2,9	3,7	6,0	90,9	83,7	67,0
Zielona Góra	23,1	25,7	22,4	3,4	2,3	4,7	73,5	72,0	72,9
zielonogórski	10,3	18,4	18,8	2,2	2,1	6,2	87,5	79,5	75,0
żagański	8,8	17,8	24,5	2,5	2,6	3,3	88,7	79,6	72,2
żarski	19,1	19,7	23,7	4,2	5,6	3,9	76,7	74,7	72,4
Województwo	18,4	20,6	23,8	5,2	6,0	5,7	76,4	73,4	70,5

Źródło: WUP Zielona Góra, Ranking zawodów deficytowych i nadwyżkowych w województwie lubuskim, 2005, 2010, 2014

Zestawienie bilansu zawodów nadwyżkowych i deficytowych z ofertą edukacyjną w poszczególnych powiatach województwa lubuskiego informuje o tym, że najczęściej w szkołach kształcą się uczniowie w zawodach, które należą do kategorii nadwyżkowych. Odnotowano niewiele przypadków, w których edukacja wychodzi naprzeciw zapotrzebowaniu rynku pracy.

W powiecie świebodzińskim wszystkie oferowane kierunki kształcenia zawodowego to zawody nadwyżkowe. Jedynym deficytowym zawodem jest kelner, ale żadna szkoła nie oferuje takiego kierunku kształcenia.

8. Podsumowanie diagnozy

Przeprowadzona diagnoza, objęła analizę dokumentacji szkolnej (protokoły rad pedagogicznych, sprawozdania z pracy zespołów przedmiotowych, wnioski z ewaluacji wewnętrznej, nadzoru wewnętrznego dyrektora szkoły) , analizę ogólnodostępnych danych (m.in. GUS, Bank Danych Lokalnych), informacji pozyskanych od pracodawców, wystąpienia pokontrolne i raporty Kuratorium Oświaty.

Na tej podstawie można sformułować następujące wnioski :

- obecne wyposażenie szkół pozwala na realizację podstawy programowej i osiągnięcie zamierzonych celów, przy czym 53% nauczycieli zawodu i 36% nauczycieli przedmiotów ogólnokształcących w Powiatowym Zespole Szkół Technicznych i Zawodowych uważa, że aktualne wyposażenie ogranicza realizację programu nauczania,
- zajęcia realizowane u pracodawców wpływają na podniesienie atrakcyjności procesu kształcenia,
- wpływ na atrakcyjność oferty kształcenia i pozytywne opinie uczniów mają ćwiczenia umiejętności praktycznych przydatnych w danym zawodzie, np. odczytywanie rysunków technicznych, wypełnianie dokumentacji branżowej; zajęcia stają się bardziej atrakcyjne dla uczniów,
- konieczne jest rozszerzenie oferty szkoleń, kursów, praktyk i staży dla uczniów zarówno z zakresu zawodowego jak i w obszarach podnoszenia kompetencji miękkich dotyczących skutecznych form uczenia się oraz higieny pracy umysłowej,
- należy rozwijać doradztwo zawodowe dla uczniów oraz podnosić z tego zakresu kompetencje nauczycieli,
- niezbędne jest dalsze doposażenie pracowni w niezbędny sprzęt i oprogramowanie potrzebne do realizacji nowej podstawy programowej i przeprowadzania egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie,
- sprawdza się współpraca z przedsiębiorstwami w zakresie pozyskiwania materiałów i wyposażenia, pogłębiania wiedzy zawodowej ucznia i nauczyciela oraz możliwości odbywania zajęć w zakładach pracy,

- nauczyciele biorą udział w doskonaleniu zawodowym i w dalszym ciągu należy stwarzać możliwości podnoszenia ich kompetencji zawodowych, zwłaszcza w obszarze zawodoznawczym i psychoedukacji,
- prowadzona współpraca z gimnazjami w ramach preorientacji zawodowej powinna być kontynuowana i rozszerzana

Rekomendowane zadania do zrealizowania w projekcie:

1. Realizacja doskonalenia zawodowego nauczycieli :
 - 1.1 studia podyplomowe – 1 osoba (pedagog z Powiatowego Zespołu Szkół Technicznych i Zawodowych) uzyska kwalifikacje w zakresie doradztwa zawodowego potwierdzone świadectwem ukończenia studiów podyplomowych;
 - 1.2 kursy – potwierdzone świadectwem lub certyfikatem ukończenia, nadające określone uprawnienia wynikające z zakresu tematycznego kursu
 - egzaminator w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej – 1 nauczyciel z Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego;
 - kurs trenerski metodyka nauczania w szkolnictwie zawodowym/trener, coach, menedżer ds. szkoleń – 3 nauczycieli PZSTiZ
 - kurs dla kandydatów na specjalistę ds. księgowości (II stopień certyfikacji zawodu księgowego) – 3 nauczycieli PZSTiZ pracujących na kierunkach ekonomiczno-handlowych;
 - kurs pilotażu i przewodnictwa – 4 nauczycieli PZSTiZ z branży hotelarsko-turystycznej;
 - kurs dietyki – 7 osób – 5 nauczycieli PZSTiZ z obszaru hotelarstwo, turystyka i gastronomia oraz 2 nauczycieli SOSW w zawodzie kucharz;
 - kurs zasad savoir vivre – 7 osób – 5 nauczycieli PZSTiZ z obszaru hotelarstwo, turystyka i gastronomia oraz 2 nauczycieli SOSW w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej;
 - kurs spawania nadający uprawnienia spawalnicze – 2 nauczycieli PZSTiZ z branży mechanicznej;

- kurs AI M1 projektowanie dwuwymiarowe – 2 nauczycieli PZSTiZ , 1 osoba z branży informatycznej, 1 osoba z branży mechanicznej;
- kurs „Trendy współczesnej kuchni” – 2 nauczycieli SOSW w zawodzie kucharz;
- kurs stolarstwa klasycznego – 2 nauczycieli SOSW w zawodzie stolarz i tapicer.

1.3 szkolenia – potwierdzone świadectwem lub certyfikatem ukończenia, doskonalące określone umiejętności wynikające z zakresu tematycznego szkolenia

- obsługa programu Insert GT – 3 nauczycieli PZSTiZ z branży ekonomiczno-handlowej;
- programowanie obrabiarek CNC – 3 nauczycieli PZSTiZ z branży mechanicznej;
- nowoczesne aplikacje mobilne – 2 nauczycieli informatyki PZSTiZ;
- przepisy prawne obowiązujące w hotelarstwie - 2 nauczycieli w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej SOSW
- wybrane zagadnienia z komunikacji interpersonalnej 2 nauczycieli w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej SOSW
- kodeks etyki hotelarza 2 nauczycieli w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej SOSW
- jednostki mieszkalne w hotelarstwie 2 nauczycieli w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej SOSW
- służby pięter i współpraca z recepcji 2 nauczycieli w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej SOSW
- podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa 2 nauczycieli w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej SOSW

1.4 warsztaty – potwierdzone świadectwem lub certyfikatem ukończenia, doskonalące określone umiejętności wynikające z zakresu tematycznego warsztatów

- zasady higieny w technologii żywności – 5 nauczycieli przedmiotów gastronomicznych w PZSTiZ;

- magia aromatów w przemyśle spożywczym – 2 nauczycieli przedmiotów gastronomicznych w PZSTiZ;
- warsztaty gastronomiczne SLOW FOOD – 5 nauczycieli przedmiotów gastronomicznych w PZSTiZ;
- warsztaty gastronomiczne FAST FOOD – 5 nauczycieli przedmiotów gastronomicznych w PZSTiZ;
- kuchnia regionalna – 2 nauczycieli SOSW w zawodzie kucharz;
- catering – 2 nauczycieli SOSW w zawodzie kucharz;
- warsztaty meblarskie – 2 nauczycieli SOSW w zawodzie stolarz i tapicer;
- jak zaprojektować oryginalne meble, kurs, 2 nauczycieli (zawód stolarz) SOSW
- designerskie meble – warsztaty stolarsko-tapicerskie, 2 nauczycieli (zawód stolarz) SOSW
- wióry lecają- warsztaty stolarskie- 2 nauczycieli (zawód stolarz) SOSW

2. Realizacja dodatkowych form kształcenia dla uczniów

2.1 kursy – potwierdzone świadectwem lub certyfikatem ukończenia, nadające określone uprawnienia lub kwalifikacje wynikające z zakresu tematycznego kursu

- prowadzenie działalności w branży transportowej – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik logistyk – 20 uczniów ;
- operator wózków widłowych – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik logistyk – 72 uczniów;
- kasjer walutowy z obsługą kasy fiskalnej – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik ekonomista, technik handlowiec i sprzedawca – 30 uczniów;
- e-commerce i marketing internetowy – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik ekonomista, technik handlowiec i sprzedawca – 20 uczniów;
- język obcy zawodowy – kurs dla uczniów PZSTiZ wszystkich zawodów – 60 uczniów;

- kurs dekorowania potraw (carving) – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz – 60 uczniów;
- kurs dekorowania stołów – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz – 60 uczniów;
- kelner – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz – 40 uczniów ; 54 uczniów SOSW w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej oraz kucharz ;
- barman – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz – 40 uczniów,
- barista – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, kucharz – 40 uczniów;
- sommelier – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa – 20 uczniów;
- dietetyk – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa – 40 uczniów;
- animator czasu wolnego – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik hotelarstwa – 18 uczniów;
- animator sportu i rekreacji – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik hotelarstwa – 12 uczniów;
- pilotaż i przewodnictwo – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik hotelarstwa – 20 uczniów;
- rezydent turystyczny – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik hotelarstwa – 30 uczniów;
- programista – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik informatyk – 20 uczniów;
- administrator stron internetowych – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik informatyk, technik mechanik, technik logistyk – 20 uczniów;

- administrator baz danych – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik informatyk, technik mechanik, technik logistyk – 20 uczniów;
- administrator sieci komputerowych – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik informatyk – 20 uczniów;
- projektowanie grafiki komputerowej i animacji – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik informatyk – 50 uczniów;
- Android i iOS – od pomysłu do programu – nowoczesne aplikacje mobilne – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik informatyk – 30 uczniów;
- kurs nadający uprawnienia elektryczne – uczniowie PZSTiZ w zawodzie elektromechanik – 30 uczniów;
- inżynieria projektowania komputerowego CAD 2D i 3D – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik informatyk, technik mechanik – 60 uczniów;
- spawanie ręczne metodą MAG – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik mechanik, ślusarz, mechanik-monter maszyn i urządzeń, operator obrabiarek skrawających – 48 uczniów;
- programowanie i obsługa obrabiarek CNC – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik mechanik, ślusarz, mechanik-monter maszyn i urządzeń, operator obrabiarek skrawających – 30 uczniów;
- kurs prawa jazdy kategorii B – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik handlowiec, technik logistyk, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik informatyk – 105 uczniów;

2.2 szkolenia – potwierdzone świadectwem lub certyfikatem ukończenia, doskonalące określone umiejętności wynikające z zakresu tematycznego szkolenia

- podstawy prawa transportowego – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik logistyk – 16 uczniów;
- stan posiadania firmy – bilans – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik ekonomista – 75 uczniów;
- obsługa programów hotelowych – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik hotelarstwa – 18 uczniów;

- obsługa gości – serwis specjalny – 54 uczniów SOSW w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej.

2.3 warsztaty – potwierdzone świadectwem lub certyfikatem ukończenia, doskonalące określone umiejętności wynikające z zakresu tematycznego warsztatów

- symulacje pracy magazynu – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik logistyk i technik ekonomista – 16 uczniów;
- wirtualne laboratoria – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik logistyk – 64 uczniów;
- zasady higieny w technologii żywności – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz – 16 uczniów;
- magia aromatów w przemyśle spożywczym – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz – 35 uczniów;
- warsztaty gastronomiczne SLOW FOOD – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz – 90 uczniów;
- warsztaty gastronomiczne FAST FOOD – uczniowie PZSTiZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz – 90 uczniów;

3. Realizacja dodatkowych staży i praktyk dla uczniów w okresie ferii letnich

3.1 staże – 200 uczniów technikum w PZSTiZ w okresie całego trwania projektu;

3.2 praktyki – 120 uczniów zasadniczej szkoły zawodowej w PZSTiZ w okresie całego trwania projektu;

4. Realizacja doradztwa zawodowego poprzez :

4.1 Indywidualny Plan Działania dla każdego z uczniów Powiatowego Zespołu Szkół Technicznych i Zawodowych (PZSTiZ) w Świebodzinie;

4.2 szkolenia dla uczniów wszystkich zawodów PZSTiZ i SOSW z zakresu podnoszenia kompetencji kluczowych na rynku pracy z zakresu:

- przedsiębiorczości,
- treningu umiejętności interpersonalnych,
- kreowania wizerunku na rynku pracy,

- kreatywności,
- pracy w zespole.

Na poziomie powiatu prowadzone będzie zewnętrzne wsparcie szkół w zakresie doradztwa edukacyjno-zawodowego na poziomie lokalnym koordynowane przez doradcę-konsultanta zatrudnionego w poradni psychologicznej na ½ etatu. Doradca odpowiedzialny będzie za funkcjonowanie całego doradztwa w powiecie. Będzie uczestnikiem sieci doradców na poziomie województwa. Do jego zadań należeć będzie opracowanie planu zewnętrznego wsparcia szkół w zakresie doradztwa edukacyjno-zawodowego oraz dostosowanie oferty doskonalenia do zdiagnozowanych potrzeb. Na podstawie wyników diagnozy, we współpracy ze szkołą lub placówką systemu oświaty, opracowuje plan wsparcia ww. podmiotów. Ponadto będzie odpowiadać za wdrożenie i realizację planu wsparcia szkoły w zakresie doradztwa edukacyjno-zawodowego, wpieranie rozwoju współpracy między szkołami, a ich otoczeniem społeczno gospodarczym, organizowanie spotkań z pracodawcami i instytucjami rynku pracy, a także inicjowanie i organizowanie przedsięwzięć umożliwiających wymianę doświadczeń osobom zainteresowanym doradztwem edukacyjno - zawodowym (dyrektorom, doradcom zawodowym, pedagogom, psychologom, nauczycielom). Dodatkowo w szkole zatrudnieni będą doradcy zawodowi (4 na 1/2 etatu w każdej szkole przez cały okres realizacji projektu). W szkołach (2) przeprowadzona zostanie diagnoza stanu doradztwa edukacyjno-zawodowego w szkole, zakupione będą materiały do punktu informacyjnego w bibliotece w postaci książek, testów, zeszytów ćwiczeń niezbędnych do realizacji zadania. Szkoły organizować będą drzwi otwarte w każdej szkole dot. doradztwa przy współpracy z konsultantem oraz przedstawicielami PUP, OHP, pracodawców (1x w każdym roku realizacji projektu). Również prowadzona będzie sieć doradców szkolnych. Powstaną filmy nt zawodów, które stanowiąc będą źródło informacji, przewodnik dla uczniów i rodziców o korzyściach płynących z wyboru danego zawodu. Przedstawią zakres tematyczny jaki poruszony jest podczas nauki na wybranym kierunku oraz wskażą główne kwalifikacje/kompetencje jakie uczeń zdobędzie kształcąc się na danym kierunku.

5. Dopuszaenie w niezbędny sprzęt zarówno sal do nauki zawodu jak i stanowisk egzaminacyjnych w PZSTiZ i SOSW.

Szkolenia z zakresu wykorzystania psychoedukacyjnych form nauczania pozytywnie wpłyną na jakość kształcenia, podniosą motywację uczniów oraz ich zainteresowanie nauką. Wpłyną również pozytywnie na relacje międzyszkolne na linii nauczyciel-nauczyciel oraz nauczyciel-rodzic.

Przewidziane w diagnozie działania zostały opracowane w oparciu o konsultacje z przedsiębiorcami i pracodawcami lokalnego rynku pracy. Szkoła ma podpisane listy intencyjne i umowy o współpracy z firmami, w których pracodawcy formułują swoje oczekiwania dotyczące umiejętności i kwalifikacji uczniów przydatnych w danym zakładzie.

Projekt będzie realizowany we współpracy z otoczeniem społeczno – gospodarczym, co z pewnością wpłynie na jego jakość i atrakcyjność. Udział w projekcie pozwoli na podniesienie poziomu kształcenia szczególnie w zakresie przedmiotów zawodowych i wzbogaci ofertę edukacyjną szkolnictwa zawodowego w powiecie świebodzińskim. Oferta zajęć dodatkowych proponowanych w projekcie wpłynie na wyższą konkurencyjność szkół na rynku edukacyjnym, a to daje atut w rywalizacji o absolwenta gimnazjum. Młodzież będzie mogła bezpłatnie uczestniczyć w kursach i szkoleniach, które poszerzą jej wiedzę, a przede wszystkim umiejętności praktyczne.

Dzięki udziałowi w projekcie nauczyciele podniosą swoje kwalifikacje, staną się wysoce wykwalifikowaną kadrą dydaktyczną, co przełoży się na lepsze przygotowanie uczniów do wkroczenia na rynek pracy. Zakupiony w ramach projektu sprzęt pozwoli nabywać uczniom specjalistyczne umiejętności w warunkach zbliżonych do rzeczywistych warunków w zakładach pracy i wpłynie na podniesienie wartości i atrakcyjności absolwenta na rynku pracy.

Wymienione wyżej zadania pozwolą uatrakcyjnić ofertę edukacyjną szkoły. Baza dydaktyczna zostanie wyposażona w nowoczesny sprzęt niezbędny do realizowania podstawy programowej. Projekt stworzy szansę lepszego rozwoju uczniów.

Uczniowie PZSTiZ przy wyborze zatrudnienia w większym stopniu będą kierować się swoimi predyspozycjami zawodowymi (dzięki doradztwu zawodowemu i IPD). Przełoży się to również na zadowolenie pracodawców, ponieważ przyszli absolwenci będą lepiej przygotowani do wejścia na rynek pracy. Szkolenia z zakresu przedsiębiorczości pozwolą na szerszą skalę zakładać absolwentom własne firmy oraz tworzyć nowe miejsca pracy. W dalszej perspektywie wpłynie to na cały rynek pracy oraz społeczność lokalną (między innymi spadek bezrobocia).