

Wznieś się **wyżej**

01

03.-04.2024

ZDZ

Dwumiesięcznik Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach

GAZETA BEZPŁATNA

W numerze

Przyszłość z zieloną energią

Odlotowa nauka

Strzał w dziesiątkę



Prezes Zarządu ZDZ Kielce
Jerzy Wątroba

Wiceprezes Zarządu ZDZ Kielce
Dariusz Wątroba

Nasze jednostki

Busko-Zdrój
busko-szkola@zdz.kielce.pl
busko@zdz.kielce.pl

Chmielnik
chmielnik@zdz.kielce.pl

Jędrzejów
jedrzejow@zdz.kielce.pl

Kazimierza Wlk.
kazimierza@zdz.kielce.pl

Kielce
kielce-szkola@zdz.kielce.pl
kielce-ckz@zdz.kielce.pl
cdn-kielce@zdz.kielce.pl

Kielce CKZ nr 2
ckz2@zdz.kielce.pl

Końskie
konskie@zdz.kielce.pl

Kozienice
kozienice@zdz.kielce.pl

Lipsko
lipsko@zdz.kielce.pl

Miechów
miechow@zdz.kielce.pl

Nowe Miasto
nowemiasto@zdz.kielce.pl

Opatów
opatow-przedszkole@zdz.kielce.pl

Ostrowiec Św.
ostrowiec@zdz.kielce.pl

Radom
radom@zdz.kielce.pl

Skarżysko
skarzysko@zdz.kielce.pl

Starachowice
starachowice@zdz.kielce.pl

Staszów
staszow@zdz.kielce.pl

Włoszczowa
wloszczowa@zdz.kielce.pl

Zwoleń
zwolen@zdz.kielce.pl

**Zakład Aktywności Zawodowej
w Chmielniku**

ZDZ

ZAKŁAD DOSKONALENIA ZAWODOWEGO w BUSKU-ZDROJU



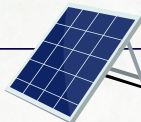
ZAPRASZAMY DO NASZYCH SZKÓŁ



Niepubliczne Technikum Zawodowe (5-letnie) o kierunkach kształcenia:

- Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych
- Technik Hotelarstwa
- Technik Budownictwa
- **NOWY KIERUNEK** - Technik urządzeń i systemów energetyki odnawialnej

Niepubliczne Liceum Ogólnokształcące dla Dorosłych (4-letnie)



Niepubliczna Branżowa Szkoła I stopnia (3-letnia) o kierunkach kształcenia:

- Kucharz
- Betoniarz-zbrojarz
- Murarz-tylnik
- Monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie
- Monter izolacji budowlanych
- Fryzjer



Nie lubisz nudy w szkole? Wstąp do nas!

Wydawca:

Zakład Doskonalenia Zawodowego Kielce
25-328 Kielce, ul. Śląska 9

Opracowanie i redakcja: Marzena Sobala

Wydanie cyfrowe: zdz.kielce.pl

Projekt okładki, opracowanie graficzne, skład:
Dorota Polewczak, OP APLA sp.j.

Druk:

Oficyna Poligraficzna APLA sp.j.
25-324 Kielce, ul. Sandomierska 89
www.apla.net.pl



Wznieś się wyżej

Zakład Doskonalenia Zawodowego, to działające od 1947 roku Stowarzyszenie Oświatowe. Jesteśmy obecni w trzech województwach: świętokrzyskim, małopolskim i mazowieckim. To największa, niepubliczna firma oświatowa w regionie. Zarząd, administrację, kadry, dział prawny mamy w Kielcach, w naszej siedzibie przy ul. Śląskiej 9. Nasze placówki, których jest dwadzieścia, są ulokowane najczęściej w miastach powiatowych, (nie licząc oczywiście Kielc). Placówki zajmują się działalnością statutową, organizując kursy, realizując projekty unijne, szkolenia, prowadząc działalność szkolną, a także żłobki i przedszkole.

Zakład Doskonalenia Zawodowego przetrwał przemiany ustrojowe, niedawny czas pandemii i wciąż się rozwija. Mamy coraz lepsze wyniki w nauczaniu, z roku na rok więcej uczniów i słuchaczy. Zwiększa się baza szkoleniowa, inwestujemy w porządne sprzęty. Prezesem ZDZ w Kielcach zostałem w 1994 roku. Natychmiast przystąpiłem do głębokiej restrukturyzacji Zakładu. Przystarzały i wyeksploatowany park maszynowy, niedostosowanie struktu-

ry zatrudnienia do realizacji bieżących zadań, zaniedbane pomieszczenia dydaktyczne oraz budynki, nieuchronnie przybliżyły Zakład do likwidacji. Ale wiedzieliśmy co należy zmienić i czego chcemy. Dzięki dostosowaniu świadczonych usług oświatowych do potrzeb rynku pracy, zbudowaliśmy nowoczesną firmę edukacyjną. Dziś ZDZ ma największą ofertę edukacyjną w regionie, umożliwiającą doskonalenie w wielu dziedzinach,

Pamiętam jeszcze czasy, kiedy przeprowadzaliśmy egzaminy z informatyki. Mieliśmy wówczas do dyspozycji pięć komputerów. Woziliśmy je ze sobą po województwie, by przeprowadzić testy. A teraz mamy ich ogromną liczbę. Nie ma jednostki, która nie byłaby wyposażona w kompleksowy sprzęt dydaktyczny w różnych dziedzinach. Ja i dyrektorzy jednostek dbamy o to, aby pracownie dla naszych uczniów były nowoczesne i kompletne. Nasze szkoły to ważna część systemu edukacji.

Z czego jestem dumny? Z tego, że ZDZ stał się wiodącą firmą edukacyjną w województwie świętokrzyskim,

a w kraju wyróżnia się sposobem i zakresem prowadzonej działalności, kwalifikacjami kadry, zasobnością i nowatorstwem. Ale najbardziej z tego, że szerzymy edukację także wśród grup szczególnie wymagających wsparcia, jak bezrobotni, zagrożeni utratą pracy, wykluczeni społecznie oraz niepełnosprawni. Jestem dumny ze wszystkich osiągnięć naszego ZDZ, z uczniów i nauczycieli. Zawsze podkreślałem i podkreślać będę, że praca w ZDZ, to praca dla pasjonatów. To nasza filozofia, bo tylko człowiek z pasją wie, jak przekazać wiedzę uczniom i słuchaczom.

Ale niech przemówią liczby: od kiedy jestem prezesem, zorganizowaliśmy ponad 35800 kursów i szkoleń dla ponad 430000 osób! Szkoły ZDZ opuściło 38580 absolwentów.

Obecnie w Zakładzie Doskonalenia Zawodowego funkcjonuje 46 szkół dla młodzieży i dorosłych, w których uczy się ponad 5000 osób. Jesteśmy nowoczesną firmą edukacyjną, z najszerzą ofertą edukacyjną w regionie. O kierunkach nauczania w naszych szkołach, na naszych kursach i działalności pozaszkolnej, każda placówka informuje na bieżąco w social mediach. Posty na Facebooku to już swoista kronika naszych dokonań. Jesteśmy także na Instagramie, Tik Toku, You Tubie.

Dzisiaj oddajemy w Państwa ręce szczególne wydawnictwo. Wspólną gazetę wszystkich placówek. Znajdziecie ją też w sieci. Nie pomieści tego wszystkiego, co dzieje się codziennie w naszych szkołach. Ale niewątpliwie będzie skondensowanym podsumowaniem wszystkiego, co najciekawsze i warte zapamiętania, bez względu na to, czy dzieje się w Kielcach, w Ostrowcu, albo Nowym Mieście. Rozwijamy się w sieci, ale dajemy Państwu także niespieszną możliwość przyjrzenia się naszej aktywności w poszczególnych miastach, na stronach dwumiesięcznika. Wróciliśmy do tytułu sprzed lat. Bo „Wznieś się wyżej” to zadanie i przesłanie dla każdego, kto uczy się i podnosi swoje kwalifikacje w Szkołach i na kursach ZDZ.



Jerzy Wątroba

Prezes Zarządu ZDZ Kielce
w-ce przew. Krajowej Rady ZDZ

Liczy się fachowiec

ZDZ w Ostrowcu Świętokrzyskim to przeszło 70. osobowa kadra oraz uczniowie Szkoły Branżowej I Stopnia Niepublicznego Technikum im. Tadeusza Kościuszki, oraz dwie szkoły policealne dla dorosłych, w tym jedna medyczna.

– Kiedyś szkoły zawodowe nie były zbyt dobrze traktowane – mówi Izabela Pustuła, dyrektorka ZDZ w Ostrowcu. – Myślę, że niejednokrotnie były to krzywdzące opinie, jednak zawodówki kojarzyły się tylko z najprostszymi zawodami. Dzisiaj wszystko się zmieniło. Fachowcy są na wagę złota, a branżowe, zawodowe szkoły dają gwarancje dobrego wykształcenia, dostosowanego do potrzeb rynku. Nasi uczniowie często kontynuują wykształcenie na kursach, zdobywają kolejne kwalifikacje. Pracodawcy mają wysokie oczekiwania, a my wychodzimy im naprzeciw.

W tym roku w Ostrowcu uruchomiona została Szkoła Branżowa I stopnia w zawodach na poziomie kształcenia: magazynier logistyk i fryzjer. Powstała nowa pracownia fryzjersko-barberska.

To pracodawcy zgłaszają swoje potrzeby i oczekiwania. Oferta poszerzona jest tak, aby uczniowie byli szybko wchłaniani przez rynek rodzimy. Ale nie zamyka się im drogi ani do podję-

cia studiów, ani kariery zawodowej za granicą. Np. młodzież która ukończyła 18 lat, może zdobyć uprawnienia na obsługę wózka jezdniowego w języku polskim i certyfikację w języku angielskim. Temu służą również liczne zagraniczne praktyki zawodowe i staże, a mottem

jakie towarzyszy całej kadrze, jest indywidualne podejście do ucznia.

– Po prostu w każdym dziecku dopatrujemy się dobrych cech. Każdy uczeń ma do czegoś zdolności. Próbujemy je wydobyć i rozwijać – mówi Izabela Pustuła. – Stawiamy na podejście indywidualne. Kiedy zrozumiemy młodego człowieka, dostrzeżemy jego potencjał, ukierunkujemy, możemy być pewni sukcesu. Ja i zespół moich ludzi jesteśmy pasjonatami naszej pracy – dodaje.

Zainteresowanie szkołami ZDZ w Ostrowcu jest duże, ale należy pamiętać, że w tym roku skończy szkołę podstawową o wiele mniej dzieci niż w latach poprzednich. To tendencja ogólnopolska, w powiecie ostrowieckim będzie tych dzieciaków prawie czterokrotnie mniej niż w roku ubiegłym, więc konkurencja na rynku jest bardzo duża. Tym bardziej liczy się dobra współpraca ze szkołami podstawowymi. Dużą popularnością cieszą się



Grupa uczniów Technikum z Barbarą Figurą, koordynatorką projektów Unijnych i sekretarzem szkoły Grażyną Marchwianą w Rimini we Włoszech.



Konferencja logistyczna. Czwarta od lewej dyrektorka Izabela Pustuła.

Dni Otwarte, kiedy uczniowie ze szkół podstawowych odwiedzają placówkę w Ostrowcu.

*- Zawsze jest to samo. Zaskoczenie. Że u nas tak wiele się dzieje, że mamy tak świetnie wyposażone pracownie i tak wiele do zaoferowania - mówi dyr. Pu-
stuła*

Szkoły w Ostrowcu Świętokrzyskim, zaplanowały w tym roku trzy wyjazdy zagraniczne. Uczniowie wyjadą do Portugalii, Włoch i Hiszpanii.

W połowie marca z Rimini we Włoszech wrócili uczniowie Technikum, gdzie realizowano projekt dofinansowany z Funduszy Europejskich Erasmus+ „Włoskie mobilności otwierają nam świat”. Facebook i Instagram pełne są zdjęć i relacji młodzieży w tego wyjazdu. Uczniowie zgodnie przyznają, że uwierzyli w swoje możliwości językowe, co też było założeniem projektu. Ponadto Szkoła zaczęła współpracę z Turcją, w ramach programu eTwinning. To program polegający na tym, że społeczność szkolna, nie tylko z Europy, współpracuje ze sobą ponad granicami, za pomocą mediów elektronicznych. Ten projekt ma wiele zalet, jedną z nich jest to, że pozwala wykorzystywać języki obce do bezpośredniej komunikacji z rówieśnikami.

Szkoły w Ostrowcu, przyjmują dzieci z orzeczeniami. Dla nich jest specjalna pracownia, sala doświadczenia świata, urządzenie Biofeedback, sala rewalidacyjna. Jest też sala bilardowa, strzelnica multimedialna, pracownie komputerowe, programistyczne, językowe fryzjerskie i gastronomiczne. To wielki atut. W tak doskonale wyposażonych pracowniach, można uczyć się zawodu w praktyce. Najbardziej obłożonym kierunkiem jest kierunek technik logistyk. Miejsc jest mało, a bardzo dużo chętnych. Ponieważ szkoła stawia na nieliczne klasy, w granicach do 25 osób, aby nie zagubić gdzieś po drodze wyznawanej w szkołach ZDZ zasady podejścia indywidualnego do ucznia, kandydaci nie są przyjmowani poza ustalonym limitem.

Porozumienie

Blisko 170 dziewcząt i chłopców Szkół im. 72 Pułku Piechoty w Radomiu Zakładu Doskonalenia Zawodowego to uczniowie Oddziałów Przygotowania Wojskowego. Kierunek ten realizowany od blisko czterech lat przy wsparciu Ministerstwa Obrony Narodowej ma w podstawie programowej oprócz przedmiotów ogólnych, cykl zajęć praktycznych i szkoleń o charakterze proobrobnym.



Porozumienie podpisują dyr. Katarzyna Kołodziejcka i płk Witold Bubak.

W marcu podpisane zostało porozumienie o współpracy z 6 Mazowiecką Brygadą Obrony Terytorialnej. Dzięki temu nauka w klasach wojskowych będzie wzbogacona o lekcje z wykorzystaniem specjalistycznego sprzętu tej jednostki. *- Współpraca z dowództwem radomskich wojsk obrony terytorialnej oraz ambicje uczniów i zaangażowanie dyrekcji i nauczycieli, zaprocentują wiedzą i umiejętnościami przyszłych mundurowych - ocenia płk Witold Bubak, dowódca 6MBOT.*

- Nasi instruktorzy starają się, aby nie bawem z grona absolwentów tej szkoły rekrutowali się ochotnicy, którzy następnie zajmą się przygotowaniem kolejnych żołnierzy do służby w WOT - mówi płk Witold Bubak.

Patronat 6 MBOT nad Oddziałami Przygotowania Wojskowego jest dużym wyróżnieniem dla placówki, a dla uczniów dużą szansą na rozwijanie zainteresowań w obszarze edukacji mundurowej, a przede wszystkim w służbie Ojczyźnie. Warto dodać, że szkoła jako pierwsza w Radomiu zaproponowała młodzieży naukę w klasach mundurowych i jako pierwsza rozpoczęła realizację programów edukacyjnych Ministerstwa Obrony Narodowej. Porozumienie o współpracy z dowództwem 6 MBOT to kolejny etap rozwoju tego kierunku.

- Uczniowie też są pełni nadziei i planów związanych z nauką w klasach mundurowych - zauważył Konrad Przybylski z klasy 3 TA.

Jak podkreśliła dyrektorka Szkół im. 72 Pułku Piechoty Katarzyna Kołodziej-

pik

Popularność poradników prozdrowotnych i przepisów kulinarnych, które mają nas uchronić od chorób i otyłości jest odpowiedzią na zwiększającą się świadomość, że sposób odżywiania jest jednym z głównych warunków naszego zdrowia, wyglądu i kondycji. W tę widoczną tendencję doskonale wpisują się różnego rodzaju konkursy kulinarne, które promując zdrowe jedzenie, wykorzystują stare receptury i zmuszają do użycia składników dawno już zapomnianych.

Tak jest w przypadku ogólnopolskiego konkursu „Zboża najwyższej jakości. Powrót do zbóż pradawnych” organizowanego przez Stowarzyszenie Polska Ekologia.

Zdobywcami pierwszego miejsca w kategorii piekarze zostali w tym roku uczniowie kieleckiego ZDZ.

- To ważny konkurs. Ma na celu promowanie pradawnych zbóż, dawno zapomnianych. To zboża, które mają niesamowite właściwości prozdrowotne. Konkurs ma rozpowszechnić tę wiedzę i przekonywać młodych adeptów sztuki piekarniczej do ich stosowania. Chleb upieczony przez Izabellę Mogielską i Oliwier Rączkę pokonał konkurencję. - mówi Mariusz Bezak, nauczyciel przedmiotów zawodowych branży gastronomicznej.

Uczniowie do wypieku chleba i bułek wykorzystali krzyżę, trispę i orkisz, który w ostatnim czasie stał się bardzo modny.



Nagrodzone wypieki.

Skradli serca jurorów



Zwycięska trójka. Nauczyciel Mariusz Bezak i uczniowie: Oliwier Rączka i Izabela Magielska.

Te zboża przeżywają renesans. Wyizolowane zostały w Instytucie Przyrodniczo-Badawczym w Bydgoszczy jako materiał siewny i próbujemy go wskrzesić. Orkisz jest znany. Pozostałe mąki kupić można w sprzedaży internetowej lub w sklepach ze zdrową żywnością - wyjaśnia nauczyciel. Krzyca pochodzi z Karpát i jest uważana za najstarszą odmianę żyta. Między innymi z powodu łatwo wysypujących się z kłosów ziaren, uprawiana jest prawie wyłącznie na użytek własny. Jednak dietetycy nie wykluczają, że - podobnie jak orkisz - wróci na polskie stoły, ponieważ jest źródłem witamin z grupy B i E, węglowodanów, tłuszczów, błonnika i soli mineralnych.

Jury oceniało bazę, czyli w jakim stopniu zboża zostały wykorzystane, całą produkcję, a na koniec smak i wy-

gląd chleba. Uczniowie zmielili mąkę w młynku żarnowym. To podniosło walory smakowe. Najtrudniejsze jednak okazało się przygotowanie receptury. Wszyscy wiedzą, że połączenie dwóch składników: mąki i wody, stanowi ciasto na chleb. Ale to nie takie proste. Sekret tkwi nie tylko w świeżości składników, proporcjach, ale także wymyślaniu nowych smaków.

Jak wymyślił przepis? - odgaduje moje pytanie nauczyciel.

- Najpierw przydała się nasza wiedza o mąkach, potem podstawy chlebowego rzemiosła, a na koniec, zastosowaliśmy metodę prób i błędów. Zwłaszcza, gdy po eliminacjach wojewódzkich dostaliśmy się do finału. Staraliśmy się pod każdym względem udoskonalić smakowo

i wizualnie nasz wypiek – opowiada Mariusz Bezak.

Praca nad recepturą trwała na całego. – Nie każdy wie, jak ważna jest porowatość chleba. Wszyscy lubimy gdy chleb kroi się w równych kromeczkach, ma strukturę ciasta drożdżowego, skórka chrupie. Tak jest z naszym chlebem. Choć nie używamy drożdży tylko własny zakwas. Zakwas musi być odpowiedni, inaczej polegniemy. Liczy się też wielkość foremek. Dodaliśmy kminek i to pewnie nie jest zaskoczenie, ale smak podbiliśmy także kardamonem. Walczyliśmy z uczniami z klas piekarniczych, a nasza młodzież nie kształci się w takim kierunku. Konkurencja była ostra. Byliśmy w szoku, tym bardziej, że miejsca były wyczytywane od końca i z każdą chwilą traciliśmy nadzieję. No ale skończyło się wspaniale – wspomina Mariusz Bezak.

Bułki uczniowie przyrządzili na bazie trispa z ciemnej mąki z pszenicy okrągło-ziarnej. To gatunek, który po wprowadzeniu na początku XX wieku nowoczesnej odmiany pszenicy, prawie całkiem zaniknął, mimo że jego uprawa nie wymaga stosowania środków ochrony roślin i sztucznego nawozu. Bułki uczniów kieleckiego ZDZ miały intrygującą nutę białej trufli i cienką skórkę, ale to nie one skradły serca jurorów.

– Jestem pewien, że jurorzy docenili fakt, że sami zmieliliśmy ziarna na mąkę. I to w sposób, jaki stosowany był dawniej – mówi Oliwier Rączka.

– Konkurencja naprawdę onieśmiewała. Do końca ani ja, ani moja koleżanka Izabella Mogielska, z którą piekliśmy chleb, nie wierzyliśmy, że pokonamy uczniów z klas piekarniczych. Gdyby nie ten młynek żarnowy, nie wiem, czy pierwsze miejsce byłoby nasze. Działaliśmy jak przodkowie – uśmiecha się Oliwier. – Ale rzeczywiście tak mielona mąka inaczej smakuje. Podczas wypiekania widzieliśmy, że to inny produkt niż mąka kupowana w sklepach. Cieszymy się ze zwycięstwa i z tego, że chyba już wiemy, na czym polega pieczenie dobrego, zdrowego chleba – mówi Oliwier.

Nie hejtuję – reaguję

Nie hejtuję – reaguję, to nazwa kampanii edukacyjno-informacyjnej, którą realizuje Wydział Prewencji Komendy Wojewódzkiej Policji z siedzibą w Radomiu we współpracy z Kuratorium Oświaty i Uniwersytetem Radomskim. Działanie to adresowane przede wszystkim do uczniów, nauczycieli i pedagogów, ma na celu promowanie postaw równości, tolerancji, sprzeciwu wobec jakiegokolwiek dyskryminacji.

W marcu ekipa dziennikarzy TVP 3 wraz z kamerą zawiątała do Szkół im. 72 Pułku Piechoty w Radomiu, by tutaj, wspólnie z uczniami, dokonać nagrania spotu telewizyjnego, promującego tę kampanię. To dla placówki ZDZ duże wyróżnienie, zważywszy na fakt, że kampania obejmuje swoim zasięgiem 28 powiatów Mazowsza.

W wyreżyserowanej przez red. Dariusza Strzelca z TVP 3 scenie wzięła udział grupka uczniów. Małgorzata Glišta z klasy 5 TG pozorowała osobę hejtowaną z powodu nadwagi i złego stylu ubierania się, po czym przekonywała, że to zdecydowanie złe zjawisko, które skutkuje depresją, gdyż niektórzy sobie z tym po prostu nie radzą. Wspierały ją uczennice: Kinga Sadownik, Karina Spórna i Karolina Warchoł. Wypowiedziała się też pani pedagog Aleksandra Kwiecień.

– Nigdy wcześniej nie miałem do czynienia z profesjonalną kamerą telewizyjną – powiedział po nagraniu Hubert Orzechowski, uczeń klasy 3 Liceum Ogólnokształcącego. – Jestem więc usatysfakcjonowany, że mogłem wypowiedzieć się, co myślę o hejcie i wystąpić w telewizji publicznej.

Dyrektorka Szkół w Radomiu Katarzyna Kołodziejaska: – Jesteśmy otwarci na podejmowanie wszelkich działań profilaktycznych, gdyż wiemy, jak hejt jest groźny, powszechny i jak szkodzi młodemu człowiekowi.

Spot został już wyemitowany w kolejnych wydaniach Telewizyjnego Kuriera Mazowieckiego i jest do obejrzenia na stronie tej audycji jako pilot konkursu dla młodzieży szkół podstawowych i ponadpodstawowych z woj. mazowieckiego.

Barbara Pikiewicz



- Można powiedzieć, że wyszliśmy przed szereg organizując nowy kierunek: technik urządzeń i systemów energetyki odnawialnej. Ale patrząc na zapotrzebowanie rynku, ja audytor energetyczny z wykształcenia, mająca na co dzień do czynienia z zieloną energią, czyli tym wszystkim co wiąże się z odnawialnymi źródłami energii jestem przekonana, że to dobry, przyszłościowy kierunek – mówi już na wstępie naszej rozmowy dyrektorka Szkół ZDZ w Busku-Zdroju, Dominika Marońska.

Szkoły ZDZ w Busku prowadzą naukę na trzech kierunkach kształcenia: technik budownictwa, technik żywienia i usług gastronomicznych i technik hotelarstwa. Różne były pomysły, co do utworzenia kolejnego, potrzebnego w regionie kierunku, ale dyrektorka forsowała pomysł na ten związany z energią odnawialną.

Przygotowania do kierunku, który wystartuje 1 września tego roku, ruszyły pełną parą kilka miesięcy wcześniej. W ten sposób w ZDZ w Busku-Zdroju powstała właśnie jedna z najnowocześniejszych eko-pracowni w regionie. Zaprezentowano ją uroczystie 22 marca podczas Dni Otwartych.

- Chcieliśmy, aby przyszli uczniowie przekonali się, że w naszej szkole łączymy teorię z praktyką. Pokazaliśmy, jak pracują pompy ciepła, jak są zbudowane panele fotowoltaiczne, kolektory słoneczne.

Przyszłość z zieloną energią



Podczas Dni Otwartych, nauczycielka Barbara Cieplińska, prezentowała przybyłym gościom osiągnięcia uczniów Technikum o profilu hotelarskim.

Weszliśmy we współpracę z firmą Immergas Polska, jedną z wiodących producentów pomp ciepła, działającą w branży

grzewczej od ponad 55 lat. Zaufali nam i wyposażyli salę w formie użyczenia, abyśmy na ich sprzęcie mogli szkolić naszych uczniów – wyjaśnia dyrektorka.

Zakończenie kierunku to ogromny krok do uzyskania odpowiednich uprawnień Urzędu Dozoru Technicznego. Na zakończenie nauki, firma Immergas wyda uczniom zaświadczenia potwierdzające, że pracowali i uczyli się na ich urządzeniach, a to da przepustkę aby uzyskać uprawnienia w całości. Dyrektywy unijne mówią jasno, że w 2030 roku wprowadzony zostanie zakaz montażu pieców na paliwo kopalniane, więc jest realne zapotrzebowanie na kierunki podobne do tego powstającego w Busku-Zdroju.

Choć zapału i pomysłów, ani dyrektorze, ani nauczycielom nie brakuje, istnieje jednak obawa o nabór do nowej klasy. W powiecie buskim szkołę podstawową ukończy w tym roku około 400



Przedstawiciel firmy Immergas Polska Marcin Sztuk, opowiada uczniom o zielonej energii i prezentuje wyposażenie pracowni.

ośmioklasistów. W ubiegłym roku było ich około tysiąca. Przyszedł niź i walka o każdego ucznia jest coraz bardziej zacięta. Mimo tego dyrekcja ZDZ w Busku jest pełna optymizmu. Zwłaszcza, że podczas Dni Otwartych uczniowie żywo interesowali się nowym kierunkiem. Jest wiele powodów, aby zdobywać wiedzę na tym kierunku. Uzyskanie tytułu technika urządzeń i systemów energetyki odnawialnej jest najlepszym przygotowaniem do starania się o otrzymanie wysoce specjalistycznych uprawnień w zawodzie, a także mobilizuje do podjęcia dalszego kształcenia na technicznych uczelniach wyższych. Daje bardzo szeroki wachlarz specjalizacji zajmujących się m. in. projektowaniem i nadzorowaniem wykonania instalacji wyposażonych w urządzenia i systemy energetyki odnawialnej, takich jak: kolektory słoneczne, pompy ciepła, kotły na biomasę, systemy fotowoltaiczne, płytkie systemy geotermalne.

- Kształcimy przyszłych inżynierów. Rynek energii odnawialnej jest na nowo odkrywany. Zaryzykowałam, bo z powodu niź spada liczba uczniów, ale pokazujemy nie tylko świetną bazę, dobrych nauczycieli, ale także wyjątkową ofertę. Nie możemy pozwolić sobie na pauzę. Mam nadzieję, że gdy w pierwszej połowie września będziemy rozmawiały, to powiem: super, udało się stworzyć fajną klasę i ruszamy z tym nowym zawodem - przekonuje dyr. Marońska.



Czekając na dziewczyny

Kiedy prognozy Barometru zawodów na rok 2021 potwierdziły, że wśród zawodów deficytowych w województwie świętokrzyskim jest zawód technik spawalnictwa, zasadność uruchomienia takiego kierunku w Starachowicach nie podlegała żadnym dyskusjom. Kształcenie w tym zawodzie rozpoczęło się w roku szkolnym 2021/2022 i od razu spotkało się z dużym zainteresowaniem uczniów. Niewątpliwie wynika to z zapotrzebowania rynku pracy. Spawalnicy znajdują zatrudnienie choćby w takich zakładach jak STARPOL, Odlewnie Polskie S.A. czy MAN-Bus.

Zawód spawalnika pojawił się pięć lat temu. Od tej pory wyobrażenie tego zawodu bardzo się zmieniło. Kiedyś kojarzone tylko z pracownikami stojącymi za maską spawalniczą, dziś należy do najczęściej automatyzowanych procesów produkcyjnych.

- Nasz program będzie ewoluował. Teraz na przykład postanowiliśmy wyodrębnić jako osobny przedmiot, rysunek techniczny. Docelowo wzbogacamy bazę dydaktyczną. Mamy dobrze wyposażone pracownie, które ciągle udoskonalamy. Jednak nie poprzestajemy na 280 godzinach praktyki zawodowej. Uzupełniamy ją nauką praktyczną w zakładach pracy, z którymi podpisaliśmy porozumienie, to są: STARPOL, oraz firma Odlewnie Polskie S.A. - mówi wicedyrektorka szkoły ZDZ w Starachowicach, Małgorzata Małek.

W ramach zawodu technik spawalnictwa wyodrębnione zostały dwie kwalifikacje: montaż i obsługa maszyn i urządzeń oraz organizacja i wykonywanie prac spawalniczych. Warto dodać, że uczniowie z tego zawodu, podobnie jak w innych wyjeżdżają także na międzynarodowe staże zawodowe.



- Uczniowie byli już w Hiszpanii, ale na tym nie koniec. Chcemy, aby poznali warunki pracy w różnych miejscach. Zależy nam, żeby byli jak najlepiej wykształceni. Spawalnictwo to zawód przyszłości. Choć spawanie ręczne na pewno będzie stosowane w zakładach przemysłowych, automatyzacja i mechanizacja w tym zawodzie są coraz bardziej widoczne. A my chcemy, żeby wykształcenie naszych absolwentów nie ograniczało ich w wyborze zakładu pracy. Aby te najnowocześniejsze, także stały przed nimi szeroko otwarte - mówi Małgorzata Małek i dodaje: - Zapraszamy też dziewczyny. Spawalnictwo to nie zawód siłowy. W ubiegłym roku zgłosiła się do nas dziewczyna, którą tata spawalnikiem namawiał do kształcenia w tym kierunku. Choć ostatecznie zrezygnowała, wciąż mam nadzieję, że była to jednak zapowiedź zmian w podejściu do tego zawodu i że dziewczyny wkrótce do nas zawitają.

Celne strzały w szkolnej lidze



Roksana Jastrzębska z Nowego Miasta nad Pilicą odbiera z rąk wiceprezesa ZDZ w Kielcach, Dariusza Wątroby puchar za zajęcie pierwszego miejsca. Brawa dla Roksaany!

- Jak dobrze i celnie się strzela zależy od dnia, bardziej od skupienia niż od szczęścia - mówi Karol uczeń ZDZ w Starachowicach. Dawid też nie chce zgadywać, które miejsce zajmie jego szkoła. - Nie wiemy przecież, jak poszło innym. Najbardziej pewni siebie są uczniowie z Radomia. Trochę dlatego, że pierwsza tura Szkolnej Ligi Strzeleckiej szkół ZDZ w Kielcach w konkurencji karabinek pneumatyczny, odbywa się właśnie w Radomiu, ale także dlatego, że bardziej niż inni uwierzyli w swoje umiejętności. Bartłomiej i Katarzyna przyznają, że stres spowodował słabsze wyniki, niż osiągnięte podczas prób, ale są jednak pewni, że w tych zawodach będą się liczyć.

Paweł Raczyński ze Szkół im. 72 Pułku Piechoty w Radomiu, nauczyciel

koordynator ds. kształcenia klas mundurowych wyjaśnia: - Dzisiaj inauguracja w Radomiu, potem będą zawody w Busku-Zdroju, Starachowicach, a zakończą się w grudniu w Nowym Mieście nad Pilicą. W pierwszym etapie startowały zespoły z Kielc, Radomia, Kozienic, Miechowa, Jędrzejowa, Buska Zdroju, Starachowic i Nowego Miasta nad Pilicą. Słyszałem, jak uczniowie mówili że mogło być lepiej. Uśmiecham się bo zawsze może być lepiej. Ja też nie do końca jestem zadowolony z występu moich zawodników, bo czym innym jest trening, a czym innym zawody. Te były pierwszymi, przetarciem przed następnymi, więc myślę, że będzie tylko lepiej. Poziom rzeczywiście był bardzo zróżnicowany. Od dobrych wyników Nowego Miasta i Radomia, przez słabsze wyniki innych szkół - mówi Paweł Raczyński.

Nauczyciel podkreśla, że poziom jest zróżnicowany głównie dlatego, że nie każda szkoła ma strzelnicę i swoją broń. Nie da się też przygotować młodzieży w tydzień czy dwa. Cykl kształcenia trwa znacznie dłużej. Trzeba z bronią się oswoić, wypracować nawyki strzeleckie, które później procentują dobrymi wynikami.

Pytam Pawła Raczyńskiego, jakie cechy powinien mieć dobry strzelec: - Przede wszystkim strzelec musi mieć odpowiednie warunki psychiczne. Po dobrym, efektywnym treningu strzelec powinien być zmęczony. Fizycznie, ale przede wszystkim psychicznie. Trzeba się całkowicie wyłączyć, skupić uwagę na celu, zgrać wszystkie parametry, które decydują o tym, że ten ostatni element, czyli oddanie strzału będzie precyzyjny, trafi w dziesiątkę. Widać po dzieciakach, że przejmują się, a to miało wpływ na wyniki. Dlatego sądzę, że podczas następných zawodów będą strzelać jeszcze lepiej.

Wiceprezes ZDZ Kielce, Dariusz Wątroba, który przyjechał spotkać się z uczniami i wręczyć nagrody podkreśla, że w klasach mundurowych umiejętność strzelania jest rzeczą niezbędną.

- Zarząd stworzył szkołom dobre warunki. Widzimy, że szkoły, które mają swoje strzelnice, mają też lepsze wyniki. Uczniowie szkół, gdzie jeszcze nie



Najlepsi z nagrodami.

ma strzelnic ćwiczyć w obiektach, które znajdują się poza szkołą, ale ta różnica w przygotowaniach wyraźnie potwierdza, że rozwój klas wojskowych musi się odbywać także poprzez powstawanie nowych strzelnic – podsumowuje Dariusz Wątroba.

Tymczasem w sali gimnastycznej, gdzie niebawem nastąpi wręczenie pucharów, grupy uczniów analizują swój udział w zawodach.

Uczniowie z ZDZ Kozienice, ze swym opiekunem Dariuszem Smolarczykiem nie mają wątpliwości, że konkurencja jest silna. Trenują od niedawna, ale są zdeterminowani i podkreślają, że poszło im całkiem nieźle. – *Strzelanie ćwiczę od niedawna, bo od niedawna mamy strzelnicę, ale idzie dobrze. Najważniejsze, że spodobało mi się i robię postępy* – mówi Wiktoria.

Michał, Anna i Julia przyjechali z Miechowa. Są na profilu humanistycznym z poszerzeniem wojskowym. Julia mówi, że zawsze podobało jej się wszystko, co związane jest z militariami i wojskiem. – *Miałam 11 lat, gdy pomyślałam, że chcę pójść do wojska. I choć teraz bardziej myślę o pracy w policji, to umiejętności strzeleckie w każdym zawodzie mundurowym są potrzebne. Nie wiem, co mnie ciągnie do munduru, ale zawsze mi się to podobało. Czuję, że jestem tu, gdzie powinnam być.*

Anna nie zdecydowała jeszcze, czy pójdzie do pracy w wojsku, ale nauka w klasie o profilu wojskowym jest dla niej wymarzona. Wyjazdy na zawody, treningi, pozwalają, jak przekonuje, lepiej układać i planować każdy dzień, uczą systematyczności.

Pierwszą turę Szkolnej Ligi Strzeleckiej Szkół ZDZ w Kielcach w konkurencji karabinek pneumatyczny wygrały Szkoły ZDZ z Nowego Miasta nad Pilicą. Puchary odebrali: Kinga Kacprzak, Rokšana Jastrzębska i Patryk Dąbrowski. Miejsce drugie zajęły ZDZ Radom, a trzecie ZDZ Kozienice. Indywidualnie zwyciężyła Kinga Kacprzak z 84 punktami, przed Roksaną Jastrzębską 82 pkt. Kolejne zawody odbędą się w maju w ZDZ Busko-Zdrój.

Wiarygodni szkoleniowcy

Znane z wysokiego poziomu i doskonałych efektów kształcenia kursy i szkolenia organizuje Centrum Szkolenia Zawodowego w Zakładzie Doskonalenia Zawodowego w Busku-Zdroju. Najlepszym tego dowodem był kurs szkoleniowy przeprowadzony dla holenderskiej firmy zajmującej się między innymi układaniem gazociągów, czy rurociągow. Korzystając z infrastruktury potrzebnej do szkolenia spawaczy, w tym z wyremontowanej kompleksowo spawalni, firma przeprowadziła szkolenia. Zainteresowanie było ogromne i przekraczało możliwości i plany rekrutacyjne. Kurs zakończyło ponad 30 osób z całego województwa.

ZDZ w Busku-Zdroju na bieżąco przeprowadza nabory na różnego rodzaju szkolenia i kursy. W każdym miesiącu odbywa się kurs z obsługi wózków podnośnikowych. Ze względu na rosnącą na rynku liczbę firm zajmujących się materiałami niebezpiecznymi, dużą popularnością cieszy się także kurs ADR. Przeznaczony jest dla wszystkich, którzy zajmują się transportem takich materiałów, w tym kierowców i doradców ADR. Zainteresowaniem cieszą się też jednodniowe szkolenia energetyczne G1, G2 i G3.

Największe zainteresowanie dostrzega dyrektorka Marońska w sektorze organizacji pomocy społecznej. Taki kurs obejmuje wiele godzin dydaktycznych, jest kosztowny i dlatego przyszli kursanci starają się o dofinansowanie. Pomocna jest Baza Usług Rozwojowych uruchomiona przez Wojewódzki Urząd Pracy w Kielcach. Można uzyskać dofinansowanie na poziomie ok. 90 procent

– *Pomagamy w przygotowaniu wniosków, współpracujemy z WUP, aby jak najwięcej osób mogła pozwolić sobie na ten kurs. Oprócz tego prowadzimy uzu-*

pełniający nabór dla opiekunów osób starszych i niepełnosprawnych – mówi Dominika Mariańska. Kurs będzie obejmował aż 120 godzin dydaktycznych. To bardzo ważne, bo na rynku są takie, które obejmują 60, czy 90 godzin, ale nie wyczerpują wszystkich zagadnień, które mogą dać uprawnienia dla opiekuna osoby starszej czy niepełnosprawnej.



Uczestnik kursu spawalniczego podczas pracy.

– *Działamy w specyficznym regionie. Baza noclegowa z powodu potrzeb uzdrowiskowo-leczniczych w Busku jest ogromna i my w porównaniu z innymi szkołami ZDZ mamy szansę, aby szkolić dla potrzeb naszego rynku przyszłych recepcjonistów, opiekunów osób starszych, niepełnosprawnych. Chciałabym się też pochwalić, że pod koniec marca przedsiębiorcy, wskazując ZDZ w Busku Zdroju jako operatora, któremu chcieliby powierzyć przeprowadzenie szkoleń swoich pracowników, złożyli do Powiatowego Urzędu Pracy osiem dużych wniosków na łączną kwotę ponad 160 tys. zł. Cieszymy się, że dla naszych przedsiębiorców jesteśmy najbardziej wiarygodnymi szkoleniowcami, że wybrali spośród wielu innych, właśnie naszą ofertę* – podkreśla dyrektorka Marońska.

Odlotowa nauka



Wszystkie szkoły ZDZ znają potrzeby lokalnej gospodarki i rynku pracy. Dlatego w dużym stopniu planują swój rozwój w oparciu o oczekiwania przedsiębiorców. Nie inaczej jest w Radomiu.

Szkoła przez ostatnie lata rozwija kierunki transportowe, ze szczególnym uwzględnieniem branży lotniczej. Szkoły im.72 Pułku Piechoty w Radomiu Zakładu Doskonalenia Zawodowego, od trzech lat kształcą na kierunku Technik lotniskowych służb operacyjnych. Przełomem w kształceniu kadr dla polskiego lotnictwa ma być Branżowe Centrum Umiejętności dla branży lotniczej w dziedzinie eksploatacji portów i terminali lotniczych, realizujące koncepcje Centrów Doskonałości Zawodowej.

- W grudniu 2022 roku aplikowaliśmy do Fundacji Systemu Rozwoju Edukacji o pozyskanie wsparcia i środków na ten rządowy program.

Dokumentację do wniosku przygotowaliśmy razem z fachowcami z Przedsiębiorstwa Polskie Porty Lotnicze, Centralnego Portu Komunikacyjnego, oraz Politechniki Warszawskiej. Wniosek złożyliśmy w ubiegłym roku, włącznie ze



Podpisanie porozumienia z Przedsiębiorstwem „Porty Lotnicze”. Odlewej strony Grzegorz Tuszyński - dyrektor Portu Lotniczego Radom - Sadków i Dariusz Wątroba - wiceprezes ZDZ w Kielcach oraz dyrektorka Szkół w Radomiu Katarzyna Kołodziejska.

studium wykonalności i po uzyskaniu akceptacji, automatycznie znalazł się on na liście rankingowej. Naszymi partnerami są także Stowarzyszenie Portów Lotniczych V4+ i firma Welcome Airport Services. Teraz musimy przygotować bazę dydaktyczną. Przebudujemy i zmodernizujemy jeden z budynków w głównej siedzibie przy ul. Saskiej. Kolejnym etapem będzie już funkcjonowanie BCU jako placówki oświatowej - mówi Katarzyna Kołodziejska dyrektorka Szkół im.72 Pułku Piechoty w Radomiu Zakładu Doskonalenia Zawodowego.

Realizacja BCU dla szkół ZDZ w Radomiu przełoży się na najwyższe standardy nauczania. Bowiem realizacja projektu oznacza stałą współpracę z biznesem, uczelniami i instytucjami otoczenia biznesu, związanymi z branżą lotniczą. Wysoki poziom kształcenia zapewni niewątpliwie doborową kadrę. Już teraz nauczycielami w szkole są pracownicy lotniska Chopina Warszawa-Radom. To fachowcy którzy realizują przedmioty zawodowe i będą realizować zadania w ramach BCU. Szkoły ZDZ otrzymały już pierwszą transzę środków. To osiem mln zł z dwunastu milionów które sfinansują całe przedsięwzięcie. Są to środki na przebudowę i modernizację bazy dydaktycznej, jej wyposażenie oraz finansowanie działań związanych ze szkoleniami i funkcjonowaniem kadry, która będzie zatrudniona w ramach Branżowego Centrum Umiejętności.

- Finansowanie ma być zakończone 30 czerwca 2025 roku i wtedy zaczynamy pełną parą. To wielki krok w rozwoju naszej firmy. I przełom w kształceniu kadr dla polskiego lotnictwa - cieszy się dyrektorka Katarzyna Kołodziejska.



Podczas targów Radom Expo - Siła radomian siłą gospodarki, dyrektorka szkół Katarzyna Kołodziejska, w asyście uczniów Niepublicznego Technikum im. 72 Pułku Piechoty zaprezentowała Branżowe Centrum Umiejętności. Rozmowę prowadził Wojciech Szymański.



Niebieska laguna

Gdy umawiałam się na rozmowę z dyrektorem Zespołu Szkół ZDZ w Kielcach Zbigniewem Ciupińskim wiedziałam, że w tym dniu zorganizowało Dzień Otwarty dla ośmioklasistów i dyrektor nie będzie miał dla mnie dużo czasu. Planowałam jednak porozmawiać o promocji ZDZ i Dzień Otwartej Szkoły wydawał się do takiej rozmowy najlepszą inspiracją. Rzeczywiście, jeszcze przed godziną dziesiątą, na którą wszyscy ciekawi szkoły zostali zaproszeni, dało się zauważyć pośpiech na korytarzach: uczniowie przygotowywali się do przyjęcia gości. Teresa Wilk, nauczycielka przedmiotów zawodowych na kierunku hotelowym, pokazuje mi pięknie zastawione stoły.

- Przygotowaliśmy pokaz stołów, czyli nakrycie do uroczystego obiadu, obiadu codziennego i śniadania. Przy okazji prezentujemy także umiejętności uczniów ze szkół gastronomicznych. Te kolorowe kwiaty wycinane są z owoców i warzyw, stanowią piękną ozdobę i są oczywiście jadalne - wyjaśnia.

Przechodzę do gabinetu dyrektora Ciupińskiego

- Organizujemy Dzień Otwarty w Zespole Szkół ZDZ w Kielcach, podobnie jak inne placówki - mówi dyrektor - bo to dobra okazja aby pokazać naszą ofertę edukacyjną. Przywiązujemy dużą wagę do promocji szkoły. W połowie lutego zakończyliśmy zimowe półkolonie. Tylko tydzień, dla dzieci przedszkolnych i szkół podstawowych. Mieliśmy dwie grupy. To działania promocyjne ZDZ, bo osławiamy środowisko lokalne z naszą szkołą. Pokazaliśmy, czym szkoła dysponuje. Bo

nie każdy wie, że dysponujemy nowoczesnym sprzętem, mamy wspaniałą, życzliwą kadrę. Rodzice byli zadowoleni. Zrobili nam tak zwaną szeptaną reklamę. Ferie w ZDZ odbiły się szerokim echem w mediach tradycyjnych, ale przede wszystkim w social mediach. Doświadczenie zdobyliśmy już podczas letnich półkolonii. I wtedy i teraz było mnóstwo zdjęć, relacji na FB, tik toku, Instagramie - opowiada dyrektor.

- Nauczyciele to podstawa, ale trzeba mieć też odpowiednio wyposażone pracownie, które są interesujące dla współczesnego ucznia - zauważam.

- Ma Pani rację. Mamy google VR, czyli okulary wirtualnej rzeczywistości ze słuchawkami, magiczny dywan czyli taką interaktywną podłogę która pozwala na naukę, terapię i zabawę. Są świetnie wyposażone sale komputerowe. W szkole musi się dużo dziać. I dzieje się. O czym informujemy na FB. Fb to taka kronika naszych zdarzeń. Robimy bardzo dużo, bo tych pomysłów mamy mnóstwo i czasem myślę sobie, że mieszkańcy naszego województwa nie wiedzą jak dużo działań podejmujemy, jak wspaniale mamy wyposażone szkoły, ile tu się dzieje. Dlatego cieszę się, że wydajemy gazetę. Bę-

dziemy z nią docierać do różnych środowisk, aby informować o naszej ofercie.

Dyrektor Ciupiński umawia się na dokończenie rozmowy w innym terminie. Teraz chciałby porozmawiać z uczniami, którzy przyszli przyjrzeć się szkole z bliska, aby przekonać się, czy warto tutaj spędzić kolejne kilka lat nauki. Na korytarzu jest tłoczno. W sekretariacie spotykam panią Wiesławę. Przyszła z kuzynką i swoją córką.

- Słyszałam o szkole dużo wcześniej. Sandra, nasza kuzynka już tu się uczy. Córcie się podoba. Pewnie we wrześniu się zameldujemy - uśmiecha się pani Wiesława. A Sandra dodaje: - Najbardziej podoba mi się atmosfera w tej szkole. Lubię tu przychodzić. Nie tylko kuzynce poleciłam tę szkołę - dodaje. Zaglądam do klas. Wszędzie pełno młodzieży. Odbywają się pokazy sprzętu wojskowego, udzielania pierwszej pomocy. Oblegane są sale komputerowe i wydłuża się kolejka do barku, gdzie Julia i Patryk częstują drinkami bezalkoholowymi. Wypijam obłędnie wyglądającą i smakującą błękitną lagunę i wychodzę ze szkoły mijając się w drzwiach z kilkuosobową grupą uczniów z tornistrami na plecach.



Lekcja w Centrum Geoedukacji.

Strzał w dziesiątkę

Pierwsze klasy mundurowe w szkołach Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach powstały piętnaście lat temu.

- To był strzał w dziesiątkę. Edukacja wojskowa, strażacka i policyjna od początku wzbudzała zainteresowanie młodzieży. Do tego od 2020 roku, dzięki nowelizacji ustawy o Prawie oświatowym i ustawy o finansowaniu zadań oświatowych, powstały także świetnie się rozwijające OPW, czyli oddziały przygotowania wojskowego - mówi major rezerwy Andrzej Szostak, główny specjalista ds. klas mundurowych w szkołach ZDZ w Kielcach.

OPW to opracowany przez Ministerstwo Obrony Narodowej we współpracy z ministerstwem edukacji program, skierowany do uczniów liceów i techników, który obok standardowego programu nauczania realizuje zajęcia z zakresu wiedzy wojskowej. Program zainteresował młodzież i już spełnił oczekiwania MON, które rozszerza je na kolejne szkoły.

Od początku istnienia programu, w Niepublicznych Technikach Zawodowych w Kielcach, Końskich, Starachowicach i Ostrowcu świętokrzyskim, w Niepublicznym LO w Radomiu i Niepublicznych Technikach w Radomiu i Nowym Mieście nad Pilicą, naukę podjęło ponad 530 kadetów.

- W całej Polsce rośnie zainteresowanie młodzieży służbą wojskową. Dlatego spodziewaliśmy się, że nowy program przyciągnie wielu uczniów. Uczniowie decydujący się na OPW, mają więcej nauki, zajęć specjalistycznych, ale traktują te obowiązki jako przywilej i okazję do zdobycia dodatkowych umiejętności, które mogą się przydać, zwłaszcza gdy uczeń podejmuje decyzję, aby zostać żołnie-

rzem zawodowym - mówi mjr rez. Andrzej Szostak. - Ważne są także punkty preferencyjne. Przy aplikowaniu do szkół wojskowych liczy się dobrze zdana matura, do tego testy sprawnościowe, psychologiczne i kursy wojskowe. Dodatkowe punkty, a jest ich aż dziewięć, mogą zadecydować o tym, czy uczeń zostanie w prestiżowej szkole czy nie - wyjaśnia Szostak.

Wymierną korzyścią dla uczniów jest także pierwszeństwo w trakcie naboru do Terytorialnej Służby Wojskowej. Jednak muszą pamiętać, że o ile chęć uczestnictwa w programie OPW jest dobrowolna, o tyle udział we wszelkiego typu zajęciach w ramach programu jest obowiązkowy.

Program realizowany jest na terenie szkoły przez koordynatora klasy mundurowej, w części teoretycznej oraz przez patronacką jednostkę wojskową, w części praktycznej.

Minimalna liczba zajęć realizowanych w ramach programu szkolenia w technikach i liceach ogólnokształcących wynosi 230 godzin, w tym 53 godziny zajęć teoretycznych i 177 godzin praktycznych. Szkolenie kończyć będzie 50-godzinny obóz szkoleniowy, przeprowadzany na początku ostatniego roku nauki.



Strzelanie z wykorzystaniem systemu szkolno-treningowego do broni strzeleckiej „ŚNIEŻNIK”. Uczennica z Buska i major rezerwy Andrzej Szostak w Centrum Marynarki Wojennej w Uście.



Uczniowie z Technikum im. Stanisława Konarskiego z Nowego Miasta nad Pilicą z opiekunami: mjr rezerwy Andrzejem Szostakiem i mjr Romanem Kacprzakiem.

Nie wyręczać dziecka



Od 2019 roku działa w Chmielniku przedszkole „Mali Odkrywcy”. To jednostka Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach. Przedszkole cieszy się zaufaniem rodziców. Nie spotkałam nikogo, kto nie chwali zarówno bogatej oferty zajęć przedszkolnych jak i sposobu ich prowadzenia.

– To prawda, nasza oferta, ciągle uzupełniana, może się podobać – mówi Agnieszka Tomaszewska, dyrektorka przedszkola „Mali odkrywcy” i żłobka „Wesołe Misie”.

Przedszkole jest dwujęzyczne, więc obok podstawy programowej realizowane są zajęcia teatralne z języka angielskiego, zabawy, podczas których dzieci poznają nowe, obce słówka. Są też zajęcia z muzykoterapii, dog terapii, która wycisza i odstresowuje, zajęcia sportowe, gimnastyka korekcyjna, rytmika i zajęcia szachowe. Przedszkole oferuje też wsparcie z zakresu wczesnego wspomaganie rozwoju terapii autyzmu. W przedszkolu jest wsparcie logopedyczne, integracji sensorycznej, wsparcie pedagoga specjalnego i psychologa.

– Dostaliśmy w tym roku dofinansowanie z funduszy europejskich i dodatkowo zajęcia będą poszerzane o język hiszpański, język migowy, zajęcia taneczne, ekologiczne, a nawet z doradztwa zawodowego. Brzmi to bardzo poważnie, ale chodzi o to, że dzieci podczas zabawy poznawac będą różne zawody. Zdaniem rodziców im więcej zajęć, tym lepiej – zapewnia dyrektorka.

– Mój syn jest tu od ósmego miesiąca życia. Najpierw do żłobka, teraz do przedszkola. Bardzo sobie chwali ofertę przedszkola. Jest już w trzeciej grupie, najstarszej. Dziś był przeszczęśliwy, bo panie organizowały urodziny, więc od samego rana powtarzał, że idzie śpiewać

sto lat – mówi Aleksandra Ślusarczyk, mama Tymona.

Pani Aleksandra podkreśla, że dzieci, w tym jej syn, lubią, gdy w przedszkolu dużo się dzieje. – *Tymek uwielbia naukę angielskiego i zajęcia sportowe. Ostatnio jedna z mam skarżyła się, że gdy przychodzi po dziecko, często musi czekać długie minuty, bo syn nie chce jeszcze wracać do domu – opowiada.*

Dyrektorka Agnieszka Tomaszewska mówi o nowym placu zabaw: – *W ankietach jako brakujący element rodzice wskazywali na zbyt mały plac zabaw. Teraz będziemy go rozbudowywać. Wykonawca ma trzy miesiące na rozpoczęcie*

prac. Myślę, że do nowego roku szkolnego nowy, duży plac z prawdziwego zdarzenia będzie już gotowy.

W sali integracji sensorycznej specjalistka, terapeutka Ilona Paluch prowadzi właśnie indywidualną gimnastykę.

Jej zdaniem dzieci są za bardzo „zaopiekowane” przez rodziców.

– Za dużo siedzą, spędzają czas bez ruchu. Są ciągle wożone, noszone. Gdy widzę rodzica, który wnosi swoje dziecko po schodach zawsze reaguję i mówię: proszę go postawić, on ma chodzić. W szatni proszę, żeby usiedli i pozwolili dziecku samemu się ubrać. Takie wyręczenie przekłada się na to, że dziecko nie potrafi zapiąć guzika. Znam siedmiolatków mających problem z założeniem bluzy, butów, a nawet zasunięciem suwaka. Dlatego ćwiczenia w sali integracji sensorycznej ukierunkowane są na rozwój układu ruchowego – wyjaśnia Ilona Paluch.



Ilona Paluch z Nikodemem w sali przeznaczonej do terapii sensorycznej.

Gotowanie jak sztuka

– *Lubię młodzież i gotowanie. Lubię gdy uczeń zarażony pasją kucharzenia nagle odkrywa, że przygotowanie dobrego, zdrowego i pięknie wyglądającego posiłku, nie jest banalne. Że jest wyzwaniem, nagradzanym uśmiechem i uznaniem* – mówi **Mariusz Bezak**, nauczyciel przedmiotów zawodowych branży gastronomicznej w ZDZ w Kielcach. Każdy kto interesuje się konkursami kulinarnymi w naszym regionie zna Mariusza Bezaka. Zasiada w składach jurorskich, jest cenionym znawcą sztuki kulinarnej.

Dyr. Zbigniew Ciupiński wyraża się o swoim nauczycielu z najwyższym uznaniem: – *Bardzo się cieszę, że zaraża swoją pasją do gotowania młodzież naszej szkoły. Jest osobą kreatywną,*

co przekłada się na sukcesy uczniów w lokalnych jak i ogólnopolskich konkursach. Życzę Panu Mariuszowi, aby w dalszym ciągu aktywnie wspierał młodzież w działaniu i promował pasjonujący zawód kucharza.

– *Sam ze względów zdrowotnych musiałem z kariery kucharzkiej zrezygnować. Jednak realizuję się ucząc młodzież. Pewnie stąd moje zaangażowanie. To satysfakcja, gdy uczeń dzięki mnie odkrywa, że gotowanie to hobby, które umożliwia ciągły rozwój. Ale uczę też moich uczniów szacunku do swojej pracy, do pracodawców i klientów, którzy będą odwiedzać ich restauracje. Choć z całych sił promuje zawód kucharza przyznaje, że najbardziej lubi wypiekać chleby, bułki*



fot. Marta Żarska

i piec ciasta. Najtrudniejsze do przygotowania jest według nauczyciela ciasto drożdżowe. Wymaga delikatności, czasu i pewnego doświadczenia. Dlatego do naszego kącika kulinarnego „Zdrowo i kolorowo” przygotował przepis na bułeczki na bazie ciasta drożdżowego.

– *Ciasto drożdżowe, jak żadne inne, wymaga cierpliwości. Jeśli jej nie masz, lepiej kup bułeczki w dobrej cukierni – kończy naszą rozmowę.*

Werblista od tremolo

– *Miałem szczęście, że trafiłem do tej szkoły, choć był to zupełny przypadek – zaczyna rozmowę **Piotr Pacek** uczeń 1W na kierunku technik spawalnictwa ZDZ w Starachowicach. Piotrek nie wspomina dobrze szkoły podstawowej. Przyznaje, że początkowo mało się uczył, potem trochę rozrabiał a nauczyciele też mogli być niezadowoleni, bo ciągle, na każdy temat miał swoje zdanie. Ale szybko doszedł do wniosku, że lenistwem i buntem niczego nie osiągnie i postanowił się zmienić. Jednak zła sława ciągnęła się za nim do końca podstawówki. Przypadek sprawił, że Piotrek trafił na Dzień Otwarty ZDZ w Starachowicach. Po przestąpieniu progu szkoły spotkał nauczyciela Daniela Guta.*

– *Tak, gdy wychodziłem ze szkoły, w drzwiach natknąłem się na Piotrka. Jest śmiały, otwarty, więc od razu powiedział że przyszedł z kolegami, ale szkołę średnią ma już wybraną. Przekonałem go, aby skoro już jest, przeszedł się po szkole, obejrzał pracownie. Nauczyciel opowiada, że gdy Piotrek zobaczył studio muzyczne, jasne było, że zacznie naukę w ZDZ.*

Daniel Gut został wychowawcą klasy Piotrka. Mówi o nim w samych superlatywach.

– *Rozumiem takich chłopaków. Sam kończyłem ZDZ. Tutaj dano mi szansę. Gdy obserwuję Piotrka, widzę jak dużo z siebie daje, jak zależy mu na kolegach, na szkole. Jest bystry i bardzo aktywny. Lubi pomagać i angażuje się w sprawy*



szkolne. Jest naszym szkolnym werblarzem. Gra tremolo na różnych uroczystościach.

Piotrek potwierdza – *Tak, bardzo lubię grać na werblu, ale ostatnio polubiłem też perkusję, choć moim ulubionym instrumentem pozostaje gitara. Gdy wcześniej kończyłem lekcje przychodziłem do studia i gram. Nikomu to nie przeszkadza. Wręcz przeciwnie. Mamy w kole muzycznym grupę pasjonatów muzyki. Chcemy występować i chcemy, aby bardziej było nas widać w szkole.*

Facebooki Szkół ZDZ Kielce pękają od zdjęć, relacji, komentarzy. Chcesz wiedzieć o nas więcej? Chcesz wiedzieć czego się uczy i jak się bawimy? Nie jesteś jeszcze przekonany, że szkoły ZDZ mają dla Ciebie dobrą ofertę? Śledź nas i polub na FB.

- W Jędrzejowie przygotowują wiązanki świąteczne
- Przedszkolaki z Chmielnika podczas lekcji przyrody

Z naszego



- Klasy wojskowe w Ustce
- Dzień Hiszpański, bo trzeba podsumować projekt Erasmus+
- Spotkanie z historykiem, dr hab. prof. Grzegorzem Miernikiem
- Lekcje fitness w popularnej Endorfinie
- Pasjonujący świat owadów i pajęczaków poznawany na warsztatach etymologicznych
- Jest potrzeba, trzeba jechać oddać krew



Zdrowo i kolorowo

Te bułeczki są delikatne, pachnące. Smakować będą wybornie z poranną kawą, stanowić mogą główne danie lanczu, wspaniale będzie poczęstować nimi Przyjaciół. Ale uwaga: to przepis dla cierpliwych. Mówił o tym Mariusz Bezak (str. 14), przestrzegając, że ciasto drożdżowe jest wymagające. Pięknym kolorem, odpowiednią strukturą, odwzajemni się jedynie cierpliwym.



Ciasto:

- 220 g mleka
- 30 g świeżych drożdży, pokruszonych
- 110 g cukru
- 500 g mąki pszennej, plus 2 duże łyżki (opcjonalnie)
- 90 g masła, miękkiego, pokrojonego na kawałki
- 4 żółtka (białka zostawić do smarowania bułek)
- ½ łyżeczki soli

Masa serowa:

- 1 jajko
- 60-80 g cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 500 g twarogu najlepiej tłustego, pokrojonego na kawałki
- 100 g gęstej śmietany, 12% tłuszczu

Składniki na masę serową dokładnie zblendować. Niech masa będzie gładka i aksamitna. W przypadku gdy jest zbyt rzadka, dodać należy dwie łyżki budyniu śmietankowego lub waniliowego.

Owoce:

Truskawki/ borówki amerykańskie/ maliny (najlepiej mrożone, bo nie puszczają wtedy dużo soku). Do białek którymi będziemy smarować drożdżówki można dodać 2 łyżki mleka. Wygodniej się smaruje i bułki nie tracą jasnego, złotego koloru.

Wykonanie:

Do ogrzanego, do maksymalnie 37 stopni mleka dodajemy drożdże, część mąki, łyżkę cukru i sporządzamy roczyn, konsystencji gęstej śmietany. Pozostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, gdzie nie ma przeciągów. Ciasto powinno podwoić objętość. W międzyczasie utrzeć masło z cukrem i aromatem do białości. Następnie dodawać bez pośpiechu po jednym żółtku i ucierać dalej, aż do powstania puszystej masy. Do masy wlej powoli i ostrożnie roczyn z drożdży. Delikatnie wymieszaj i dodaj resztę mąki. Wyrób ciasto nie dosypując mąki więcej, niż wskazuje przepis. Wyrabiaj (dobry jest robot planetarny) do chwili, aż mocno elastyczne ciasto odchodzić będzie od brzegów dzieży lub blatu. Zbyt krótkie i niedokładne wyrobienia spowoduje kruszenie się ciasta. Ciasto pozostaw do wyrośnięcia. Aby szybciej podwoiło objętość, można wstawić miskę z ciastem w ciepłą wodę lub do nagrzanego do 50 stopni piekarnika. Po wyrośnięciu ciasto należy „odgazować”, uderzając w nie kilka razy pięścią, po czym ponownie krótko wyrobić. Formować kulki po 40g i pozostawić do wyrośnięcia. Spłaszczyć literatką robiąc zagłębienie na masę serową. Wysmarować rozbełtanym białkiem a zagłębienie nadziewać masą serową. Pozostawić do wyrośnięcia, a następnie ułożyć owoce i posypać kruszonką. Piec w nagrzanym do 200 stopni C piekarniku przez 3-5 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 180 stopni i piec przez kolejne 10-13 min.

Z ostatniej chwili

Z radością informujemy, że uczniowie klasy trzeciej o profilu technik informatyk ZDZ Kielce, Nikola Wojtala, Danylo Shtukin oraz Oleksandr Shabalov, zakwalifikowali się do etapu okręgowego Olimpiady Innowacji Technicznych w Telekomunikacji i Informatyce. Organizatorem Olimpiady jest Polski Związek Stowarzyszeń Wynalazców i Racjonalizatorów, pod patronatem Urzędu Patentowego Rzeczypospolitej Polskiej.

Olimpiada ma charakter naukowo-techniczny, rozwija pasję i kształtuje umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy, młodzieży uzdolnionej. To decyduje o lepszym przygotowaniu uczniów do dalszego kształcenia, wyznaczając drogę do ścisłej współpracy z wyższymi uczelniami – napisali organizatorzy Olimpiady.

To ogromny sukces naszej młodzieży ZDZ Kielce. **Wielkie gratulacje!**



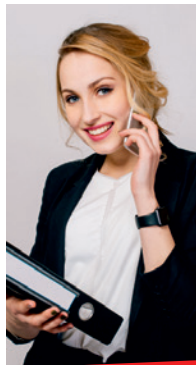
SZKOŁY DLA DOROSŁYCH

Branżowa Szkoła II stopnia

- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik usług fryzjerskich
- technik pojazdów samochodowych
- technik spawalnictwa
- technik stylisty
- technik przemysłu drzewnego
- technik technologii drewna

Szkoła Policealna

- asystentka stomatologiczna
- opiekun medyczny



Szkoły dla młodzieży i dorosłych



KSZTAŁCIMY KADRĘ PRZYSZŁOŚCI



SZKOŁY W SKARŻYSKU-KAMIENNEJ
Zakładu Doskonalenia Zawodowego

DOŁĄCZ DO NAS

ul. Metalowców 54
26-110 Skarżysko-Kamienna

41 252 38 34

skarzynsko@zdz.kielce.pl

szkolyskarzynsko.zdz.kielce.pl



SZKOŁY ZDZ POSIADAJĄ UPRAWNIENIA SZKÓŁ PUBLICZNYCH
Opracowano zgodnie z wdrożonym i certyfikowanym systemem zarządzania jakością wg PN-EN ISO 9001:2015-10 - nabór wczesień 2024. Powyższe dane mają charakter informacyjny i nie stanowią oferty w rozumieniu art. 66 k. c.

OFERTA KSZTAŁCENIA KURSOWEGO

BHP

- BHP
- Szkolenie PPOŻ

BUDOWLANE

- Kurs malarz - tpeciarnik
- Kurs posadzkarz - glazurnik
- Technolog robót wykończeniowych

DLA OPIEKUNÓW

- Opiekun osób starszych, chorych i niepełnosprawnych
- Opiekun w żłobku, klubie dziecięcym
- Kurs na kierownika/wychowawcę wypoczynku dzieci i młodzieży

BRANŻA HANDLOWA

- Sprzedawca z obsługą kas fiskalnych
- Przedstawiciel handlowy
- Magazynier z obsługą wózka podnośnikowego z mechanicznym napędem podnoszenia

EKONOMICZNE

- Pracownik ds. kadrowych i płacowych
- Księgowość małych i średnich przedsiębiorstw
- Pracownik administracyjno - biurowy

GASTRONOMICZNE

- Kucharz
- Dietetyk
- Barman
- Kelner

Centrum Kształcenia Zawodowego w Skarżysku - Kamiennej oferuje szeroką gamę szkoleń umożliwiających doskonalenie w danej dziedzinie, przekwalifikowanie, zdobycie zawodu, a także uzyskanie tytułów kwalifikacyjnych lub uprawnień zawodowych niezbędnych na współczesnym rynku pracy.

Na życzenie zleceniodawcy istnieje możliwość zorganizowania dowolnego szkolenia, w dogodnym miejscu i terminie!

Nie czekaj zapisz się już dziś!
szkolyskarzynsko.zdz.kielce.pl

f Szkoły i Kursy ZDZ w Skarżysku-Kamiennej

INFORMATYCZNE

- Obsługa komputera (wszystkie poziomy)
- Obsługa Microsoft Excel (wszystkie poziomy)
- Projektowanie stron www
- Programowanie stron, aplikacji i wtyczek
- Programowanie w JavaScript

KOSMETYCZNE

- Kurs stylizacji paznokci - różnymi metodami
- Kurs kosmetyczny
- Kurs przedłużania rzęs

URZĄDZENIA TRANSPORTU BLISKIEGO ORAZ W BRANŻY LESNEJ

- Obsługa wózków jezdniowych podnośnikowych
- Obsługa podestów ruchomych
- Obsługa suwnic
- Obsługa żurawi stacjonarnych, przwoznych i przenośnych
- Obsługa podestów ruchomych - zwykły
- Konserwator urządzeń UDT
- Pilarz - drwal
- Pilarz - operator pilarki

OBRABIARKI STEROWANE NUMERYCZNIE

- Operator/progamista CNC

ENERGETYCZNE

- Uprawnienia elektryczne, ciepłe, gazowa (grupa 1,2,3)

SPAWALNICZE

- MAG, TIG, MIG, wszystkie moduły
- Weryfikacje spawalnicze



KSZTAŁCIMY KADRĘ PRZYSZŁOŚCI

Posiadamy profesjonalnie wyposażone sale

- do zajęć indywidualnych z logopedii,
- do zajęć sensorycznych,
- dydaktyczną,
- gabinet dietetyka i psychodietetyka oraz
- programy i pomoce dydaktyczne do zajęć wspierających dzieci w nauce,
- specjalistyczny sprzęt do zajęć

Nasz zespół tworzą

- logopeda • terapeuta Integracji Sensorycznej
- pedagog • oligofrenopedaog • psycholog
- psychodietetyka • dietetyk • terapeuta żywienia

Nasi terapeuci to ludzie o wysokiej kulturze osobistej i wrażliwości. Cechuje ich otwartość, empatia, umiejętność organizacji i kreatywność w działaniu. Najważniejsze jest jednak to, że kochają swoją pracę, wykonują ją z pasją, a także posiadają wszystkie niezbędne kwalifikacje i przygotowanie do pracy.



Placówka oferuje wsparcie specjalistów w zakresie

- wczesnego wspomagania rozwoju dzieci i młodzieży,
- terapii integracji sensorycznej,
- terapii logopedycznej,
- terapii pedagogicznej,
- wczesnej nauki czytania metodą sylabową,
- terapii zaburzeń ze spektrum autyzmu,
- terapii psychologicznej,
- wczesnej interwencji logopedycznej,
- terapii elementami Metody Krakowskiej,
- terapii ręki,
- wsparcia dzieci w nauce,
- a także
- terapii nadwagi i otyłości oraz zaburzeń odżywiania (bulimia, anoreksja),
- psychodietetyki,
- terapii dietetycznej

Dla kogo?

Dla dzieci i młodzieży w wieku 0-18 lat

Oferujemy wsparcie terapeutyczne dla dzieci i młodzieży

- dotkniętych autyzmem, zespołem Aspergera, ADHD, zespołem Downa, z alkoholowym zespołem płodowym (FAS), a także innymi zaburzeniami rozwojowymi
- w zakresie wczesnego wspomagania rozwoju
- potrzebujących wsparcia w nauce
- w zakresie terapii nawagi i otyłości, a także zaburzeń odżywiania.

Zapewniamy:

- bezpieczeństwo,
- dyskrecję,
- pełne wsparcie na każdym etapie terapii.

Wyróżnia nas przede wszystkim indywidualne podejście: dokładamy wszelkich starań, aby każde dziecko czuło się zaopiekowane, co umożliwi prowadzenie jeszcze skuteczniejszej terapii

INFORMACJE I ZAPISY:

Chmielnik, ul. Mielczarskiego 7
tel. 41 354 27 07, kom. 691 310 098



Jesteśmy na Facebooku:
Centrum Rozwoju Dzieci i Młodzieży „LUNA”



CENTRUM ROZWOJU
DZIECI I MŁODZIEŻY

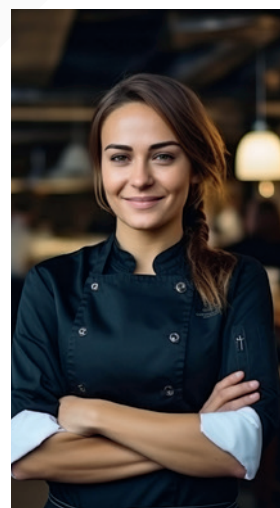


PIERWSZE W REGIONIE
CENTRUM ROZWOJU
DLA DZIECI I MŁODZIEŻY



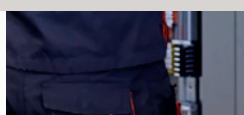
ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO
w KIELCACH

KSZTAŁCIMY KADRĘ PRZYSZŁOŚCI



SZKOŁY I KURSY DLA CIEBIE

www.zdz.kielce.pl



Szkoły ZDZ posiadają uprawnienia szkół publicznych.