



SZKOŁA NAJLEPSZA WE WSPÓŁPRACY ZE ŚWIATEM PRACY





**‘BEST IN cooperation with
the world of work’**



Zespół Szkół Ekonomicznych

1. Technikum Nr 3

2. Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 5

W szkole kształci się 680 uczniów.



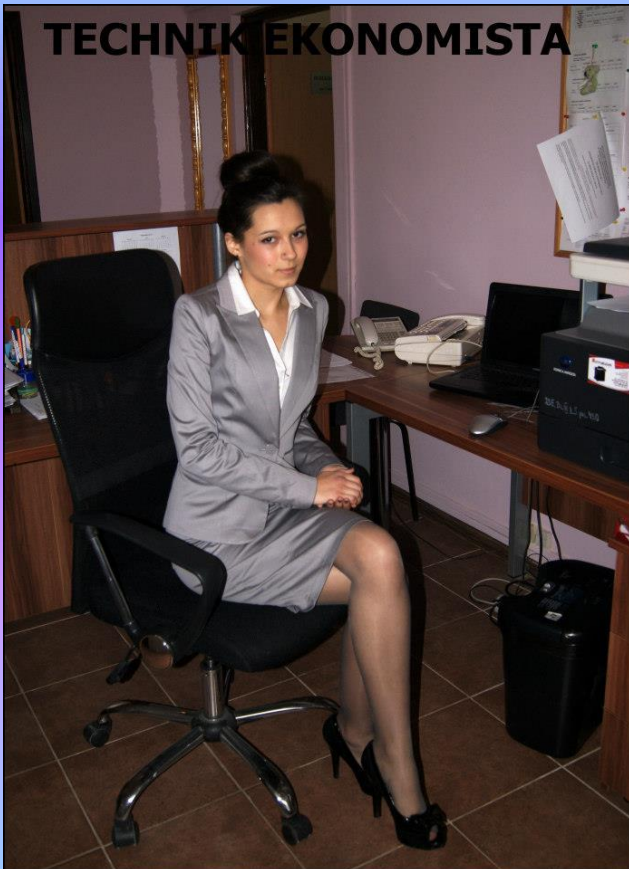
Zespół Szkół Ekonomicznych

(The Complex of Secondary Schools of Economics)

1. 4-year Technical Upper Secondary School No. 3
 2. 3- year Basic Vocational School No. 5
- Currently, there are 680 students enrolled.



Technik ekonomista



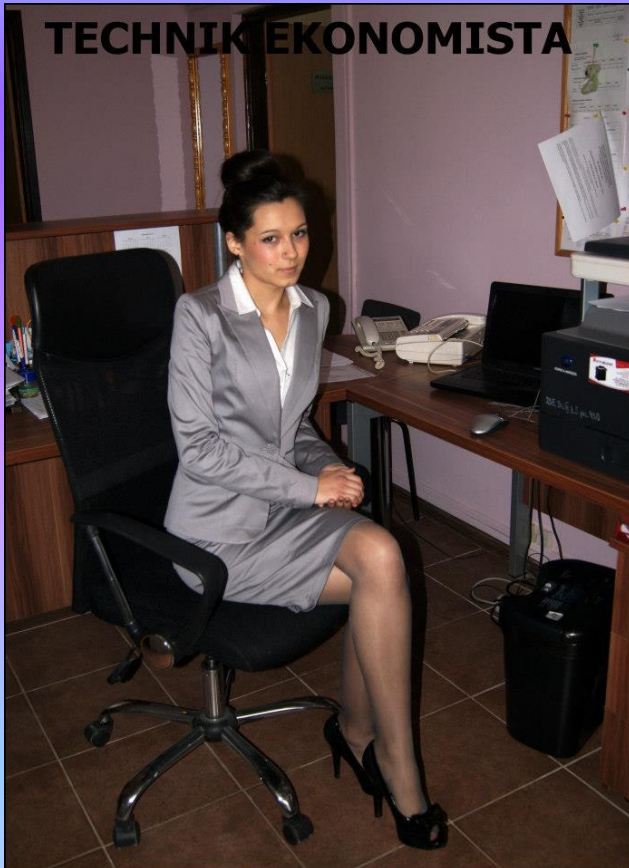
Praktyka zawodowa

Klasa II – 2 tygodnie

Klasa III – 4 tygodnie

Miejsce praktyk: biura
rachunkowe, urzędy, działy
finansowo – księgowo firm

Technical Upper Secondary School educating students in the field of economics



Practical vocational training

Grade 2 – 2 weeks

Grade 3 – 4 weeks

Practical vocational training is organised in the following places: accounting offices, finance and accounting departments of different companies.

Technik logistyk



Praktyka zawodowa

Klasa III – 4 tygodnie

Miejsce praktyk:

przedsiębiorstwa logistyczne,
magazyny, hurtownie

Technical Upper Secondary School educating students in the field of logistics



**Practical vocational training
Grade 3 – 4 weeks**

**Practical vocational training is
organised in the following
places: logistics companies,
warehouses, wholesale firms.**

Technik żywienia i organizacji usług gastronomicznych



Praktyka zawodowa

Klasa III – 4 tygodnie

Miejsce praktyk: restauracje

Technical Upper Secondary School educating students in the field of nutrition and catering services



**Practical vocational training
Grade 3 – 4 weeks
Practical vocational training
is organised in restaurants.**

Technik usług fryzjerskich



Praktyka zawodowa

Klasa III – 4 tygodnie

**Miejsce praktyk: salony
fryzjerskie**

Technical Upper Secondary School educating students in the field of hairdressing



Practical vocational training
Grade 3 – 4 weeks

**Practical vocational training is
organised in hairdressing
salons.**

Technik hotelarstwa



Praktyka zawodowa

Klasa II – 4 tygodnie

Klasa III – 4 tygodnie

Miejsce praktyk: hotele, motele,
pensjonaty

Technical Upper Secondary School educating students in the field of hotel industry



Practical vocational training

Grade 2 – 4 weeks

Grade 3 – 4 weeks

**Practical vocational training is
organised in the following
places: hotels, motels,
guesthouses.**

Technik obsługi turystycznej



Praktyka zawodowa

Klasa II - 8 tygodnie

Klasa III - 4 tygodnie

Miejsce praktyk: biura podróży,
hotele, motele, pensjonaty

Technical Upper Secondary School educating students in the field of tourism



Practical vocational training

Grade 2 – 8 weeks

Grade 3 – 4 weeks

**Practical vocational training is
organised in the following places:
travel agencies, hotels, motels
and guesthouses.**

Technik technologii odzieży



Praktyka zawodowa

Klasa III - 4 tygodnie

Miejsce praktyk: zakłady
krawieckie, przedsiębiorstwa
odzieżowe

Technical Upper Secondary School educating students in the field of clothing design



Practical vocational training

Grade 3 – 4 weeks

**Practical vocational training is
organised in the following
places: tailor's shops and
clothing companies.**

Zasadnicza szkoła zawodowa kucharz, cukiernik



Zajęcia praktyczne:

Klasa II – 1 dzień w tygodniu

Klasa III – 2 dni w tygodniu



Basic vocational school cook, confectioner



Practical training:

Grade 2 – traineeship once a week

Grade 3 – traineeship twice a week



Zasadnicza Szkoła Zawodowa

Fryzjer



Zajęcia praktyczne:

Klasa I – 1 dzień w tygodniu

Klasa II – 2 dni w tygodniu

Klasa III – 2 dni w tygodniu

Basic vocational school

Hairdresser



Practical training:

Grade 1- traineeship once a week

Grade 2 –traineeship twice a week

Grade 3 – traineeship twice a week



WSPÓŁPRACA Z PRACODAWCAMI





Cooperation with employers



Organizacja konferencji dla pracodawców

Każdego roku w ramach obchodów Światowego Tygodnia Przedsiębiorczości szkoła organizuje konferencje:

„Rola pracodawców w kształceniu zawodowym”.

Spotkania umożliwiają wymianę doświadczeń między nauczycielami przedmiotów zawodowych a pracodawcami oraz skuteczniejsze przygotowanie uczniów do oczekiwań rynku pracy.



Conferences for Employers

Each year, during the Global Entrepreneurship Week our school holds the conference:

'The role of employers in vocational training'

These meetings facilitate the exchange of experiences between the teachers of vocational subjects and employers. They also help to prepare students more effectively to meet the labour market needs and requirements.



Uczestniczący w konferencji pracodawcy otrzymują CERTYFIKAT FIRMY PRZYJAZNEJ MŁODZIEŻY.



The employers participating in the conference receive the student- friendly company certificate.



Ogólnopolski Dzień Przedsiębiorczości

jednodniowe praktyki uczniowskie u pracodawców

W roku szkolnym 2013/14 szkoła zajęła

I miejsce w województwie śląskim i **III miejsce** w kraju pod względem ilości zaangażowanych uczniów uczestniczących w jednodniowych praktykach u pracodawców.



All-Poland Entrepreneurship Day

one-day students' traineeships at employers' venues

In the school year 2013/14 our school won the **1st place** in Silesian Voivodeship and the **3rd place** in Poland with respect to number of students taking part in one-day traineeships at employers' venues.



Ogólnopolski Tydzień Kariery

Każdego roku szkoła we współpracy z Punktem Pośrednictwa Pracy OHP w Dąbrowie Górniczej organizuje na terenie szkoły targi pracy, na które zapraszani są lokalni pracodawcy, urząd pracy, młodzieżowe biuro pracy oraz agencje pracy.



All-Poland Career Week

Each year, in cooperation with OHP Employment Agency in Dąbrowa Górnicza, our school hosts career fair where local employers, the labour office, the youth job centre and employment agencies are invited.



Wycieczki przedmiotowe



Field trips



„Biznes przy tablicy”

Lekcje prowadzone są przez pracodawców zapraszanych do szkoły



„Business in the classroom”

Classes are taught by the employers invited to school.



Warsztaty gastronomiczne prowadzone przez Top Chefa pana Adriana Feliksa



Culinary workshops held by Top Chef Adrian Feliks



Warsztaty fryzjerskie



Hairdressing workshops



Udział w targach branżowych



Participation in trade fairs



Szkoła praktycznej ekonomii

MŁODZIEŻOWE MINIPRZEDSIĘBIORSTWO



School of applied economics

YOUTH MINI-ENTERPRISE



Organizacja imprez, konkursów o charakterze miejskim

Konkurs dla restauratorów „Dąbrowa Górnicza gotuje” w latach 2011, 2012, 2013, 2014.

Do rywalizacji przystępują dąbrowscy restauratorzy wraz z uczniami naszej szkoły, którzy odbywają praktyczną naukę zawodu w restauracjach biorących udział w konkursie. Każda restauracja serwuje konkursową potrawę. Jury tworzą mieszkańcy miasta, którzy podczas degustacji wybierają restaurację, której potrawy były najsmaczniejsze.

Organisation of town events and competitions

The competition for restaurateurs 'Dąbrowa Górnicza is cooking', in the years 2011-2014.

The competition is aimed at restaurateurs, in whose restaurants our students have practical vocational training. Each student has to serve a given dish. The Jury consists of town residents who choose the restaurant the dishes of which have been the most delicious.

Krótki fotoreportaż/A short photo story



Konkurs MŁODZI GOTUJĄ

Do pracy w jury zapraszani są pracodawcy, szefowie kuchni.



‘The young are cooking’ contest

The jury consists of employers and chefs.



Konkurs „Mistrz i uczeń (przed) smak sukcesu zawodowego”

Celem konkursu jest uświadomienie uczniom znaczenia zdobywania tajników zawodu pod kierunkiem autorytetu zawodowego.

W 2013 roku uczniowie kształcący się w zawodzie kucharz wraz z szefami kuchni, u których odbywali zajęcia praktyczne przygotowywali pastę.

W 2014 potrawą konkursową było risotto.

Fryzjerzy wraz z mistrzami fryzjerstwa układali fryzury, a technicy technologii odzieży projektowali stroje.

‘Master and apprentice – (fore)taste of professional success’ contest

The aim of this contest is to make students aware of how important it is to learn the ins and outs of their profession under the supervision of professionals. In 2013 students learning to become cooks, together with their chefs, prepared pasta. In 2014 the task of the contest was to make risotto. The hairdressers together with hairdressing masters arranged hair and dressmakers designed clothes.

Krótki fotoreportaż/A short photo story



Pokazy barmańskie



Bartending shows



Szkolenia baristyczne



Baristic courses



Stáže zawodowe dla uczniów

W okresie wakacyjnym uczniowie odbywają 3 miesięczne staże w Como we Włoszech we współpracy z Europe Service Agency i Centro Formazione Professionale Provincia di Como we Włoszech w obiektach hotelarskich i gastronomicznych.



Vocational trainings for students

In cooperation with Europe Service Agency and Centro Formazione Professionale Provincia di Como our students have an opportunity to serve a 3-month holiday internship in hotels and restaurants in Como, Italy.



Staże zawodowe dla nauczycieli

Nauczyciele przedmiotów zawodowych uczestniczą w stażach, zdobywając umiejętności praktyczne i dydaktyczne związane z wykładaną dziedziną.



Vocational trainings for teachers

Our teachers of vocational subjects take part in various trainings which help them to acquire practical and pedagogical skills connected with the field they specialise in.





DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ

Mariola Nowak

Kierownik Praktycznej Nauki Zawodu

Justyna Knapczyk – Wolińska

Nauczyciel języka angielskiego





Thank you for your attention

Mariola Nowak

The Head of Practical Vocational Training

Justyna Knapczyk – Wolińska

The teacher of English

