WWW.SUH.EDU.PL

Oferta Edukacyjna

SZKOŁA TALENTÓW

5 lecie SUHSGiIZ!

na rok szkolny 2019/2020

EDUCARE et SERVIRE

Fundacja Antoniego Kamińskiego

2004-2019 **EDUCARE et SERVIRE** 15 lecie

Fundacja Antoniego Kamińskiego

Fundacja Educare et Servire – jest organizacją pozarządową non profit i osobą prawną prowadząca szkoły zawodowe; od 2014 roku w szczególności dla osób niepełnosprawnych. EDUCARE et SERVIRE została założona i ufundowana 8 marca 2004 roku. przez Antoniego Kamińskiego - przedsiębiorcę (w Polsce i USA), lokalnego lidera, społecznika oraz jednego z pionierów samorządu terytorialnego i gospodarczego w początkach lat 90-tych.

Misją Fundacji jest służba rozwojowi społeczeństwa obywatelskiego, aby - zgodnie z nazwą Fundacji „educare et servire" z łacińskiego oznacza „uczyć i służyć" - poprzez uczenie siebie i innych, mądrze i dalekowzrocznie wykorzystać wszelki potencjał lokalny – szczególnie potencjał ludzki - w celu dokonywania optymalnych wyborów dla zrównoważonego rozwoju naszego regionu i wzrostu zamożności jego mieszkańców.

Warto podkreślić, że EDUCARE et SERVIRE, a zwłaszcza jej fundator, Antoni K. Kamiński swoje nowatorskie i innowacyjne projekty czerpie z bogatego doświadczenia zawodowego i naukowego w Polsce i poza jej granicami. Zdjęcia poniżej potwierdzają jego międzynarodowe kontakty i udział autorytetów krajowych i zagranicznych w konferencjach organizowanych przez EDUCARE et SERVIRE. Na zdjęciu od lewej strony dr Thomas Mathia z Francji z wizytą u Pawła Wolickiego, Burmistrza Dębicy. W środku na konferencji w Dębicy zarząd sieci hoteli na Majorce z którym Fundacja współpracowała w latach 2006- 2012. Na zdjęciu z prawej Profesor dr hab. Małgorzata Bednarczyk prowadzi konferencję zorganizowana przez EDUCARE w Dębicy. Po jej prawej stronie Pani Helga Bauer, ekspert z Austrii i stojący profesor Aleksander Gugnin z Ukrainy.

SZKOŁA TALENTÓW

Najważniejszym projektem dla Szkół prowadzonych przez EDUCARE jest realizowany od września 2018 projekt "Szkoła Talentów". Celem tego projektu realizowanego w latach 2018-2021 przez Fundację Projektu „Szkoła Talentów" jest wzrost zatrudnienia niepełnosprawnych absolwentów Szkoły Usług Hotelarskich, Sztuki Gotowania i Innych Zawodów w Dębicy (SUHSGiIZ), kształcących się w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej poprzez dostosowanie oferty kształcenia do potrzeb rynku pracy. Projekt pozwoli m.in. na doposażenie pracowni szkolnych, modyfikację programu nauczania, dodatkowe płatne wakacyjne praktyki dla uczniów oraz staże dla kadry pedagogicznej w celu podniesienia kompetencji w przedmiotach zawodowych. Partnerem w projekcie jest Grand Chotowa Hotel*** SPA & Resort w Chotowej, gdzie uczniowie Szkoły Usług Hotelarskich, Sztuki Gotowania i Innych Zawodów w Dębicy odbywają praktyki.

PROJEKTY PODNOSZĄCE KWALIFIKACJE

Wspieranie ludzi młodych, wchodzących na rynek pracy to jedna z działalności Fundacji. Educare et Servire od 2014 jako lider i partner realizuje kolejne projekty szkoleniowe dofinansowane z EFS, np. działanie 9.5 w zakresie szkolenia zawodowego (kwalifikowane kursy zawodowe) w zawodach Kucharz, Kelner i Fryzjer w rezultacie których ponad 400 uczestników projektów uzyskało kwalifikacje zawodowe i dyplomy czeladników oraz mistrzów w tych zawodach.

PROJEKTY EDUKACYJNE

Fundacja Educare et Servire aktualnie realizuje także dwa projekty ponadnarodowe. Pierwszy projekt to **"Młodzież NEET. Nowe metody aktywizacji oparte na współpracy ponadnarodowej"**. Głównym celem tego projektu jest wypracowanie oraz wdrożenie przy współpracy z Partnerem ponadnarodowym Torridge Training Consultants Ltd , nowych rozwiązań i instrumentów, opartych na narzędziach i praktykach stosowanych w Wielkiej Brytanii, umożliwiających zwiększenie możliwości zatrudnienia osób młodych bez pracy, (tzw. młodzieży NEET).

Drugi projekt czyli **"DUAL. Ponadnarodowa współpraca w kierunku wspierania kształcenia dualnego"** realizowany jest z partnerem z Belgii. Projekt pomoże lepiej dostosować systemy kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, ułatwi przechodzenia kandydatom, uczniom i absolwentom placówek kształcenia i szkolenia zaw. w wieku pow. 18 roku życia z etapu kształcenia do etapu zatrudnienia oraz pomoże młodzieży NEET powyżej 18 roku życia w nabyciu kwalifikacji zawodowych.

Najnowszy Projekt Fundacji ma na celu zwiększenie poziomu aktywności zawodowej 72 osób poprzez objecie ich kompleksowym programem aktywizacji zawodowej pn. **"Elastyczna ścieżka do zatrudnienia 30+"**, którego efektem będzie umożliwienie tym osobom podniesienie kwalifikacji lub kompetencji zawodowych, wsparcie doradcze i przygotowanie ich do podjęcia zatrudnienia po opuszczeniu programu poprzez 3-6 miesięczny staż. Pozwoli to na nabycie umiejętności aktywnego poruszania się po rynku pracy oraz nabycie/aktualizację praktycznego doświadczenia zawodowego i umiejętności funkcjonowania w naturalnym środowisku pracy.

Jednym z ostatnio zakończonych już projektów był projekt **„Moje Lepsze Jutro”**. Głównym celem projektu Moje Lepsze Jutro było zwiększenie w terminie 01.01.2017-30.09.2018 zdolności i możliwości zatrudnienia osób młodych na terenie Województwa Podkarpackiego. Grupę docelową projektu stanowiło 150 młodych kobiet i mężczyzn, (w tym niepełnosprawnych) w wieku 15-29 lat biernych zawodowo lub bez pracy, które nie uczestniczyły w kształceniu i szkoleniu-tzw. młodzież NEET. Projekt Moje Lepsze Jutro pozwolił im podnieść kwalifikacje oraz zdobyć doświadczenie zawodowe w czasie 4 miesięcznych staży zawodowych.

Nasza Kadra Pedagogiczna

Fundator Educare et Servire

mgr inż. KAMIŃSKI ANTONI - Założyciel i Dyrektor Szkoły. Posiada uprawnienia pedagogiczne oraz studia podyplomowe z zakresu zarządzania oświatą. Od 1995 roku założyciel i dyrektor szkół zawodowych. W latach 1998-99 pełnomocnik rektora WSIiZ w Rzeszowie. Koordynator wielu projektów edukacyjnych, w tym ponadnarodowych dotyczących kształcenia dualnego. Oligofrenopedagog, opiekun praktyk, organizator wycieczek edukacyjnych, pomysłodawca i inicjator wielu działań nowatorskich i innowacyjnych dotyczących kształcenia zawodowego. Menadżer szkoły, przedsiębiorca (więcej informacji na str. 20) .

mgr WOLICKA MAŁGORZATA - Zastępca dyrektora szkoły ds. pedagogiczno-wychowawczych. Wychowawca i oligofrenopedagog, kucharz*. Jeden z głównych inicjatorów powstania SUHSGiIZ oraz NSPP w Dębicy. Przewodnicząca zespołu diagnostyczno-rewalidacyjnego. Asystent koordynatora projektów realizowanych przez EDUCARE.

mgr JAMRÓZ AGNIESZKA - Główna Księgowa Fundacji Educare et Servire. Rozlicza finanse szkoły oraz realizowane przez fundację projekty unijne. Doświadczenie zawodowe i przygotowanie merytoryczne przekazuje młodzieży, organizując warsztaty z wiedzy o finansach i przedsiębiorczości. Asystent koordynatora projektów realizowanych przez EDUCARE oraz kucharz*.

ŚWIDER TOMASZ - Zastępca dyrektora szkoły ds. administracyjnych . Absolwent ESNTiT, od 1997 r. związany z Fundacją i jej szkołami oraz projektami Fundacji, specjalista d.s. informatyki i administracji, opiekun pracowni komputerowych. Odpowiedzialny za SIO, codzienny kontakt z uczniami Szkoły oraz logistykę, a także szkolne strony i fanpage na Facebooku. Asystent koordynatora projektów realizowanych przez EDUCARE.

mgr CUDECKI MICHAŁ - Nauczyciel wychowania fizycznego, oligofrenopedagog. Doświadczony w pracy z osobami niepełnosprawnymi jako terapeuta. Instruktor pływania i koszykówki oraz trener personalny. Jest także ratownikiem wodnym WOPR. Jego ulubioną formą spędzania czasu wolnego jest gra w koszykówkę.

mgr DUBIEL TAMARA - Doświadczony nauczyciel geografii. Podyplomowe studia w zakresie wychowania do życia w rodzinie oraz geografii w zreformowanej szkole. Ukończone także studia w zakresie administracji oraz oligofrenopedagogiki. Ukończony kurs „Praca z uczniem o specjalnych potrzebach edukacyjnych" oraz kucharz*.

mgr DUBIEL-LESIAK BARBARA - Szkolny pedagog i psycholog. Nauczyciel wychowania do życia w rodzinie. Wieloletnie doświadczenie w pracy z trudną, a także niepełnosprawną młodzieżą. Łączy pasję z pracą ciągle doszkalając . Współinicjator utworzenia szkoły. Od wielu lat współpracuje z Fundacją. Członek zespołu diagnostyczno-rewalidacyjnego.

mgr GÓRKA HALINA - Doświadczony nauczyciel fizyki i matematyki oraz oligofrenopedagog. Przekłada zjawiska fizyczne młodzieży na sytuacje dnia codziennego oraz w czasie zajęć PDP jako kucharz*. Posiada bardzo dobry kontakt z uczniami niepełnosprawnymi, których potrzeby potrafi doskonale zrozumieć.

mgr FORNEK MAŁGORZATA - Dyplomowany nauczyciel matematyki z wieloletnim stażem - absolwentka Uniwersytetu Jagiellońskiego. Ukończyła kurs kwalifikacyjny z oligofrenopedagogiki. Egzaminator OKE z matematyki. Studia podyplomowe z rachunkowości i zarządzania finansami na UJ.

*** W ramach projektów Moje Nowe Kwalifikacje 1 / 2; działanie 9.5. realizowanych przez EDUCARE nauczyciel uzyskał/uzyskuje tytuł czeladnika w zawodzie kucharz lub fryzjer, co umożliwia wykonywanie nowej pracy jako nauczyciel/instruktor przysposabiający do pracy.**

Nasza Kadra Pedagogiczna cd.

mgr inż. KLIŚ KRZYSZTOF - Doświadczony nauczyciel informatyki - przygotował wielu laureatów olimpiad informatycznych na szczeblu wojewódzkim i ogólnopolskim. W przystępny sposób tłumaczy naszej młodzieży meandry informatyki zarażając ją pasją do komputerów.

mgr KLIŚ MARZENA - Nauczyciel języka polskiego. Oligofrenopedagog oraz terapeuta trudnej młodzieży. Prowadzi dodatkowo zajęcia kółka teatralnego. Czynnie aktywizuje młodzież artystycznie. Współinicjator założenia szkoły.

mgr KOŁTUN RAFAŁ - Nauczyciel historii i edukacji dla bezpieczeństwa. Miły i sympatyczny dla uczniów – jest ich ulubieńcem. Komunikatywny, otwarty. Oligofrenopedagog pracujący z młodzieżą niepełnosprawną.

mgr KURCZ ALEKSANDRA - opiekun praktyk SUHSGiIZ, doświadczony pedagog i oligofrenopedagog. Była wicedyrektorka Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Dębicy - opiekun praktyk SUHSGiIZ oraz animator zajęć artystycznych.

mgr KURZAWA KATARZYNA - Nauczyciel chemii. Oligofrenopedagog. Pomaga zrozumieć uczniom procesy chemiczne jakie otaczają nas w codziennym życiu. Dostosowuje metody do indywidualnych potrzeb uczniów z rozgraniczeniem na różne niepełnosprawności.

mgr ŁUKASZEWSKA JADWIGA - Doświadczony nauczyciel przedmiotów gastronomicznych. Oligofrenopedagog. Ekspert KOWEZIU. Nauczyciel biologii i praktycznej nauki zawodu. Posiada uprawnienia do pracy z młodzieżą z autyzmem i zespołem Aspargera. Asystent koordynatora projektów realizowanych przez EDUCARE (w tym Programu Erazmus +)

mgr PAWŁOWSKA ALEKSANDRA - Nauczyciel języka niemieckiego oraz rewalidacji. Oligofrenopedagog. Kursy z rehabilitacji i edukacji osób z niepełnosprawnością intelektualną, komunikacji u osób z zaburzeniami rozwojowymi, pracy z osobami z autyzmem i trudnościami w zachowaniu. Członek zespołu diagnostyczno-rewalidacyjnego .

mgr POCIASK AGNIESZKA - Polonista, oligofrenopedagog uzdolniony plastycznie i muzycznie oraz krawcowa i fryzjer* w jednym. Inspiratorka tworzenia tematycznych ozdób na różne okazje oraz święta. Pomaga uczniom odkrywać zamiłowanie do prac plastycznych. Inicjator utworzenia szkolnego koła przyjaciół zwierząt „Azorkowo".

mgr PRUCNAL PAULINA - nauczyciel języka polskiego oraz pedagogiki specjalnej. Specjalizuje się w pracy z dziećmi z autyzmem i zespołem Aspergera. Absolwentka UP, UJ i KIRE. Od liceum nabywała doświadczenie zawodowe na różnych wolontariatach. Ślązaczka z krwi i kości- zawsze działa z pasją i energią.

mgr PIENIĄŻEK PAWEŁ - Z wykształcenia historyk, studia podyplomowe teologiczno-katechetyczne. Dyrektor Katolickiego Centrum Edukacji KANA w Dębicy. Uważa, że jedyne co możemy dać Chrystusowi za Jego bezwarunkową i nieskończoną miłość - to całkowite zaufanie.

mgr ZYDROŃ ELŻBIETA - Nauczyciel rehabilitant i logopeda. Studia podyplomowe z wychowania-fizycznego. Uprawnienia do prowadzenia gimnastyki korekcyjno-kompensacyjnej. Od wielu lat współpracuje z Fundacją, jako nauczyciel przedmiotów na kierunkach socjalnych w ESNTiT . Członek zespołu diagnostyczno-rewalidacyjnego.

Nasza Kadra Pedagogiczna cd.

mgr ZĄBEK BERNADETTA - egzaminator OKE, oligofrenpedagog i nauczyciel przedmiotów zawodowych z zakresu turystyki i hotelarstwa, a także fryzjer*. Absolwentka Górnośląskiej Wyższej Szkoły Handlowej w Katowicach.

mgr WÓJCIK BARBARA - doświadczony nauczyciel biologii oraz przedmiotów ogrodniczych. Absolwentka Akademii Rolniczej we Wrocławiu. Szkolny opiekun i inicjator akwarium oraz pierwszego szkolnego zwierzątka - koszatniczki.

mgr WÓJCIK KRZYSZTOF - wykształcenie z zakresu pedagogiki opiekuńczo-wychowawczej, resocjalizacji, oligofrenopedagogiki, pedagogiki specjalnej - edukacji i wspomagania osób z autyzmem, zespołem Aspergera (ASD). Dodatkowo także kucharz*.

Nasi Trenerzy, Koordynatorzy i Doradcy Zawodowi

mgr PIOTR KAMIŃSKI - Koordynator projektów Fundacji. Wykładowca, doradca zawodowy, ewaluator oraz szkoleniowiec z zakresu przedsiębiorczości, turystyki i marketingu. Organizator imprez historyczno-kulturalnych oraz edukacyjnych w plenerze oraz Grodzie Słowiańskim w Stobiernej. Prezes Stowarzyszenia Słowian Doliny Wisłoki Palana Gera.

BASSARA PIOTR - Mistrz Kuchni / Chef i właściciel Restauracji Steakhouse w Dębicy. Posiada wspaniały kontakt z młodzieżą, której stara się przekazać pasję do gotowania. Sam szuka kulinarnych inspiracji podróżując po Europie oraz uczestnicząc w eventach i zlotach kucharzy (a także sam je organizuje od lat w swojej restauracji).

KORDAS JACEK - Mistrz Kuchni / Chef w Hotelu Trzy Korony w Rzeszowie, cyklicznie prowadzący od lat warsztaty kulinarne w naszych Szkołach. Pasjonat kuchni polskiej oraz regionalnej. Wesołym usposobieniem natychmiast przełamuje dystans nawet z najbardziej zamkniętymi uczniami pomagając im uwierzyć, że tez potrafią pomóc gotować.

GÓRNIK GRZEGORZ - Mistrz kelnerstwa, jego Akademia Kelnerska organizuje i przeprowadza szkolenia, kursy, pokazy i warsztaty kelnerskie w całej Polsce. Organizuje je dla profesjonalistów w restauracjach i hotelach, nauczycieli i uczniów w szkołach gastronomicznych, kelnerskich i hotelarskich.

DOROTA PIETRACHA - Mistrz fryzjerstwa, sędzia Mistrzostw Europy we Fryzjerstwie Damskim 2017 w Cardiff - Walia, właścicielka dębickiego Zakładu Fryzjerskiego, Podstarszy Cechu Rzemiosł i Przedsiębiorczości w Dębicy.

17 grudnia 2017 roku dwaj uczniowie szkoły z niepełnosprawnościami intelektualnymi - Dominik Skóra i Piotr Przybysz zdobyli tytuł czeladnika w zawodzie kucharz, w ramach projektu Moje Nowe Kwalifikacje, działanie 9.5 realizowanego przez EDUCARE.

Duży nacisk na naukę zawodu przez praktykę wymaga udziału trenerów, którzy są prawdziwymi fachowcami. Tylko mistrz w danym zawodzie z pasją może przekazać pasję i umiejętności uczniowi i właśnie to staramy się realizować podczas zajęć w naszej szkole oraz na praktykach w zaprzyjaźnionej firmie.

SZKOŁA
USŁUG HOTELARSKICH
Sztuki Gotowania i Innych Zawodów

5 lecie SUHSGiIZ!

www.suh.edu.pl

Szkoła branżowa I stopnia, to realizowana od 5 lat oferta edukacyjna Fundacji Educare et Servire dla młodzieży, która chce rozwijać swoje umiejętności i talenty w wybranych przez siebie zawodach (specjalnościach).

Główny zawód, który proponujemy :

PRACOWNIK POMOCNICZY OBSŁUGI HOTELOWEJ - kierunek, w którym w szczególny sposób chcemy wykorzystać prawie 20-letnie doświadczenie Fundacji i ESNTiT. Kierunek ten jest właśnie modernizowany w ramach projektu SZKOŁA TALENTÓW, aby w najlepszy sposób przygotować nowe kadry dla obsługi turystów w hotelach, pensjonatach, gospodarstwach agroturystycznych i innych obiektach szybko rozwijającej się w naszym regionie branży turystycznej.

PRACOWNIK POMOCNICZY OBSŁUGI HOTELOWEJ – oferta specjalna, przeznaczona dla uczniów z lekką niepełnosprawnością intelektualną – to również atrakcyjny zawód. Doświadczone grono oligofrenopedagogów szkoły opracowało modyfikacje programu kształcenia w zawodzie Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, zgodnie z którym uczniowie szkoły branżowej I stopnia – SUHSGiIZ będą mogli, w zależności od swoich predyspozycji, możliwości i zamiłowań uczyć się w różnych pojedynczych specjalnościach- zawodach poszukiwanych na rynku pracy. Projekt będzie realizowany w ścisłej współpracy z zaprzyjaźnioną Firmą od lat współpracującą z EDUCARE et SERVIRE, która w projekcie będzie partnerem odpowiedzialnym za udostepnienie swoich obiektów w GRAND HOTEL SPA & Resort w Chotowej oraz zapewnienia kadry instruktorów i trenerów. Będą oni wraz z kadrą oligofrenopedagogów - nauczycieli SUHSGiIZ przygotowywać nowe kadry dla rozwijającej się na Podkarpaciu turystyki w następujących zawodach pomocniczych :

- Pomocnik kucharza
- Pomocnik kelnera
- Pomocnik ogrodnika
- Pomocnik stolarza
- Pokojówka
- Pomocnik krawcowej
- Pomocnik fryzjera
- Opiekun zwierząt domowych

Absolwenci tych kierunków będą potrafili między innymi :
- przygotowywać pokoje do przyjęcia gości
- rozróżniać surowce gastronomiczne i znać warunki ich przechowywania
- posługiwać się ręcznym i zmechanizowanym sprzętem do utrzymywania czystości w hotelu
- posługiwać się podstawowym sprzętem kuchennym
- pomagać we wstępnej obróbce potraw
- sprawdzać stan wyposażenia pokojów noclegowych
- sprzątać pokoje
- dbać o mienie gości
- wykonywać prace w kuchni, na zapleczu i pralni hotelowej
- pielęgnować rośliny ozdobne i hotelowe tereny zieleni
- opiekować się zwierzętami w gospodarstwach agroturystycznych

W ZDROWYM CIELE ZDROWY DUCH W SZKOLE TALENTÓW

Fundacja Educare et Servire jako organ prowadzący szkoły posiada wcześniej wypracowane własne pracownie szkolne i nadal je sukcesywnie doposaża. Aktualnie w ramach projektu "Szkoła Talentów" Fundacja doposaża pracownie: gastronomiczną, hotelarską i otoczenia hotelowego (ogrodniczą, stolarską) na łączną kwotę 90 tys. zł .W ramach tego projektu każdy uczeń szkoły branżowej I stopnia z niepełnosprawnością intelektualną w ciągu trzech lat za 5 miesięcy praktyk zawodowych w Ośrodku Wypoczynkowym Grand Chotowa będzie mógł zarobić prawie 5 tys. zł. We wrześniu 2017 wyposażona została sala gimnastyczna w elektryczną bieżnie, stół do tenisa stołowego, orbitrek oraz rowerek stacjonarny a także atlas kulturystyczny.

Fundacja stara się aby pracownie oferowały warunki zbliżone do obiektów hotelowych lub gastronomicznych oraz aby młodzież miała gdzie ćwiczyć praktycznie nabyte umiejętności. Dzięki realizowanym przez Fundację projektom edukacyjnym i szkoleniowym powstała nowocześnie wyposażona pracownia fryzjerska, a pracownia gastronomiczna została doposażona w nowy profesjonalny piec konwekcyjny oraz 6 palnikową kuchnię gazową jak w obiektach hotelowych.

Co nas wyróżnia:

- mało liczne klasy, dostosowanie wymagań edukacyjnych do możliwości intelektualnych uczniów
- wysokie kwalifikacje kadry pedagogicznej
- nowoczesna kuchnia – pracownia gastronomiczna z pełnym wyposażeniem
- pracownia gospodarstwa domowego z profesjonalnym sprzętem AGD
- aktywna współpraca z rodzicami
- opieka pedagoga szkolnego, psychologa i logopedy
- ciepła serdeczna atmosfera
- zapewnione 2-gie śniadanie dopasowane do potrzeb smakowych i kalorycznych każdego ucznia przygotowane własnoręcznie przez uczniów
- wycieczki edukacyjne
- praktyki zawodowe w warunkach autentycznej Firmy „pod okiem" fachowców posiadających uprawnienia oligofrenopedagogów

WARSZTATY KULINARNE

Śniadania/lunch w formie warsztatów kulinarnych, przyrządzane przez Uczniów pod okiem trenera kucharza - innowacja wprowadzona przez dyrektora Szkoły - to ulubione zajęcia praktyczne i przysposabiające do pracy Uczniów. Sami układają menu wg. własnych preferencji smakowych, sami przygotowują potrawy, sami nakrywają do stołu, a także sami po nim sprzątają oraz wykonują czynności porządkowe, takie jak : pranie i prasowanie obrusów, fartuchów i bluz kucharskich.

Uczniowie naszej Szkoły są dumni z potraw, które gotują podczas zajęć z podstaw gastronomii, chętnie częstując nimi grono pedagogiczne. Wielokrotne powtarzanie prostych czynności, które sprawnie „wychodzą" po odpowiednim treningu, wzmacnia w Uczniach chęci do pracy oraz pewność siebie.

W ten sposób Uczniowie naszej Szkoły sami przekonują się, że tylko systematyczna praca i ciągły proces doskonalenia może przynieść zadowolenie i sukces w myśl zasady:

"PRAKTYKA CZYNI MISTRZA"

Szkoły Antoniego Kamińskiego jako motto swego działania przyjęły znane powiedzenie Konfucjusza:

POWIEDZ MI, A ZAPOMNĘ.
POKAŻ MI, A ZAPAMIĘTAM.
POZWÓL MI ZROBIĆ, A ZROZUMIEM.

Siłę szkoły stanowią jej uczniowie, zawsze uśmiechnięci młodzi ludzie oraz kadra, która ma świadomość, że praca z osobami niepełnosprawnymi wymaga ogromnej wiedzy i doświadczenia. Dlatego też nauczyciele chętnie uczestniczą w różnych formach dokształcania i szukają nowych nieszablonowych metod pracy.

„Prawdziwa szkoła to warsztat pracy" - także ta myśl Pierre Josepha Proudhona przyświeca twórcom szkoły, dlatego zajęcia praktyczne są ważnym elementem procesu edukacji i rewalidacji, a nie tylko „dodatkiem" do teorii. Praktyki zawodowe w Grand Chotowa Hotel*** SPA & Resort, z którym Fundacja współpracuje od wielu lat i który jest Partnerem w projekcie **SZKOŁA TALENTÓW**, dają możliwość zdobycia doświadczenia zawodowego w warunkach zakładu pracy. Poznanie w praktyce wad i zalet danej pracy sprawia, że szkoła nie tylko umożliwia uczniom spełnianie obowiązku nauki, ale przygotowuje do dorosłego życia i samodzielności, buduje poczucie własnej wartości.

WYPOWIEDZI RODZICÓW

"Szkoła jest bardzo przyjazna dla wszystkich. Każde dziecko, które tam uczęszcza jest traktowane indywidualnie do potrzeb. Jest także otwarta dla innych i każdy czuje się tam bardzo dobrze."

"Atmosfera w szkole jest bardzo przyjazna i kolorowa. Każda impreza organizowana przez szkołę jest ciekawa i pełna radości. Na takich imprezach każdy czuje się jak w domu."

"Szkoła jest super. Spełnia warunki nauczania i przystosowania do życia dzieci. Zauważyłam, że dziecko jest bardziej otwarte, samodzielne, pogodne, z chęcią idzie do szkoły i czuje się dowartościowane, ważne.

"Wszyscy uczniowie są w najlepszych relacjach. Dyrekcja jak i pedagodzy są wyjątkowi. Z całego serca polecam tą szkołę!"

"Jest miło i przyjemnie. Wszyscy są jak jedna rodzina."

NASZE SZKOŁY INTEGRUJĄ WSZYSTKICH

NAUKA ZABAWA PRACA

SZKOŁA NIE MUSI BYĆ NUDNA!

WALORY NASZEJ SZKOŁY

- mało liczne klasy, dające możliwość poczucia bezpieczeństwa oraz dostosowania wymagań edukacyjnych do możliwości intelektualnych uczniów
- wysokie kwalifikacje kadry pedagogicznej
- nowoczesna kuchnia – pracownia gastronomiczna z pełnym wyposażeniem
- nowoczesna jadalnia – pracownia obsługi hotelowej
- pracownia gospodarstwa domowego z profesjonalnym sprzętem AGD
- dwie pracownie komputerowe
- aktywna współpraca z rodzicami
- opieka pedagoga szkolnego, psychologa i logopedy
- ciepła serdeczna atmosfera
- zapewnione drugie śniadanie dopasowane do potrzeb smakowych i kalorycznych każdego ucznia robione własnoręcznie przez uczniów
- codzienne zajęcia przysposabiające do pracy w pracowniach Szkoły
- zajęcia przysposabiające do pracy w warunkach autentycznej Firmy „pod okiem" fachowców posiadających uprawnienia oligofrenopedagogów
- zajęcia sportowe (także w terenie oraz wyjścia na lodowisko, basen, siłownię, kręgle)
- konkursy i koła zainteresowań
- wycieczki turystyczne i przedmiotowe
- liczne zajęcia artystyczne: muzyczne, teatralne, plastyczne
- redagowanie własnej gazetki

Warto też podkreślić, że współpraca z przedsiębiorcami, stwarza dodatkowe szanse dla uczniów w postaci staży zawodowych z których nasi uczniowie korzystali lub korzystają między innymi w ramach realizowanego przez Fundację Projektu Moje Lepsze Jutro, Moje Nowe Kwalifikacje i Szkoła Talentów.

DODATKOWE MOŻLIWOŚCI DLA UCZNIÓW

Fundacja Educare et Servire pozyskuje środki na różne projekty związane także z kształceniem zawodowym. Każdy uczeń szkoły (a także nauczyciel) jeżeli tylko projekt pozwala na udział osób powyżej 15 roku życia może zdobywać w projektach Fundacji nowe kwalifikacje zawodowe np. w weekendy lub wakacje.

W latach 2017/2018 kilkunastu uczniów oraz jeden rodzic brało udział w kursie Kelner w projekcie Moje Nowe Kwalifikacje, w którym mogą zdobyć dodatkowy zawód. Zawody kucharz i kelner mogą być bardzo przydatne dla uczniów z klas o profilu pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, a uczniowie, którzy zdobyli dodatkowe kwalifikacje mogą być bardzo dobrymi wyspecjalizowanymi pomocnikami w kuchni lub restauracji hotelowej.

Projekty są zwłaszcza szansą dla wysoko funkcjonujących uczniów z umiarkowanym stopniem niepełnosprawności intelektualnej. To dla nich szansa zdobycia prawdziwego zawodu w którym moga pracować np. jak pomocnik kelnera lub kucharza przez całe życie.

17 grudnia 2017 roku dwaj uczniowie szkoły z niepełnosprawnościami intelektualnymi - Dominik Skóra i Piotr Przybysz zdobyli tytuł czeladnika w zawodzie kucharz, w ramach projektu Moje Nowe Kwalifikacje (Działanie 9.5) realizowanego przez EDUCARE et SERVIRE.

W projektach Fundacji biorą lub brali także udział nauczyciele. Panie Tamara Dubiel i Halina Górka uzyskały tytuł czeladnika w zawodzie kucharz (a obecnie w ramach projektu Moje Nowe Kwalifikacje 2 udział w kursie kucharz biorą Małgorzata Wolicka i Krzysztof Wójcik), co umożliwiło im wykonywanie nowej pracy jako nauczyciel/instruktor przysposabiający do pracy w kuchni.

Niepubliczna Szkoła Przysposabiająca do Pracy w Dębicy

Niepubliczna
SZKOŁA PRZYSPOSABIAJĄCA DO PRACY

Nowa oferta Fundacji jest przeznaczona także dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym i znacznym oraz niepełnosprawnościami sprzężonymi. Na wszystkich etapach uczniowie są objęci rewalidacją indywidualną z zakresu logopedii, gimnastyki korekcyjnej oraz zajęć korekcyjno - kompensacyjnych.

Rewalidacja indywidualna - jest jednym z ogniw całego procesu edukacyjno - terapeutycznego organizowanego przez naszą placówkę. Zajęcia prowadzone są na wszystkich poziomach edukacyjnych metodami dobranymi indywidualnie do ucznia i specyfiki jego rozwoju psychofizycznego, do potrzeb i możliwości percepcyjnych oraz ograniczeń ruchowych. Specjalista rewalidacji indywidualnej diagnozuje ucznia i opracowuje dla niego indywidualny program wspomagania edukacyjnego, który jest integralną częścią indywidualnego programu terapeutycznego. Oddziaływania wychowawcze i opiekuńcze pomiędzy nauczycielem, specjalistą rewalidacji indywidualnej, uczniem i rodzicami koordynują psycholog i pedagog szkolny.

Wszyscy nauczyciele posiadają kwalifikacje z oligofrenopedagogiki, które są wymagane przy pracy z uczniami z niepełnosprawnościami intelektualnymi i zapewniają naukę oraz opiekę dla naszych uczniów - młodzieży z miasta i powiatu dębickiego na najwyższym poziomie. Stosujemy zasadę indywidualizacji pracy z uczniem dostosowując ją do potrzeb i możliwości ucznia.

Nawet niewielkie postępy uczniów są wzmacniane pozytywnie, natomiast brak postępów nie podlega wartościowaniu negatywnemu.

Wspomaganiem rozwoju uczniów w Niepublicznej Szkole Przysposabiającej do Pracy w Dębicy zajmuje się zespół diagnostyczno-rewalidacyjny. W skład zespołu wchodzą specjaliści rewalidacji indywidualnej, logopedii, psycholog, pedagog oraz wychowawcy klas. Specjalistyczną opieką otaczane są uczniowie na wszystkich poziomach wiekowych zgodnie z podstawowymi założeniami: POZNANIA- WSPOMAGANIA - SKUTECZNOŚCI.

Zadaniem zespołu jest analiza treści Orzeczeń oraz zaleceń post diagnostycznych Poradni Psychologiczno - Pedagogicznej dotyczących uczniów naszej placówki. Poznanie ucznia, określenie jego "mocnych" stron i tych najbardziej zaburzonych, to podstawowe założenie rehabilitacji edukacyjnej i psychospołecznej. Dokładne poznanie ucznia, jego profilu zdolności i możliwości pomaga nauczycielowi znaleźć najskuteczniejszą metodę pracy.

Uczniowie szkoły codziennie uczą się nowych umiejętności: na zdjęciu powyżej dyrektor szkoły Antoni Kamiński prezentuje wraz z uczniami pyszną kanapkę z cienko pokrojonym indykiem i chrupiącym boczkiem, pomidorem i majonezem - którą wykonał wraz z uczniami , wg klasycznego przepisu amerykańskiego, tak jak nauczył się to robić 30 lat wcześniej jako pomocnik kucharza w restauracji Essex Lodge w Fairfield w stanie New Jersey w USA.

Szkoły prowadzone przez EDUCARE et SERVIRE i ich uczniowie chętnie biorą udział w ciekawych inicjatywach -na zdjęciu spotkanie z wolontariuszami z Kazachstanu, Algierii oraz Omanu- przedstawicielami największej na świecie organizacji studenckiej AIESEC.

Uczniów inspirują różni zapraszani goście - mistrzowie w swoim fachu. Jednym z nich jest Rafał Lemiowski, który odkrył uczniom tajemnice carvingu – sztuki rzeźbienia w owocach i warzywach.

Niepubliczna Szkoła Przysposabiająca do Pracy w Dębicy

Tutaj niepełnosprawność nie jest problemem, każdy jest uśmiechnięty, pogodny i radosny !!!

Niepubliczna Szkoła Przysposabiająca do Pracy, to placówka przeznaczona dla uczniów z umiarkowaną i znaczną niepełnosprawnością. Tu młodzież uczy się przede wszystkim wartościowania potrzeb i praktycznej nauki zawodu. Każdy z uczniów posiada określone predyspozycje, które wykorzystuje w czasie zajęć dydaktycznych i praktycznych. Usprawnianie praktyczne polega na nauce podstawowych zasad, niezbędnych do prawidłowego, samodzielnego funkcjonowania w społeczności rodzinnej, sąsiedzkiej i lokalnej.

Nauczyciele oligofrenopedagodzy uczą podopiecznych jak największej samodzielności i umiejętności radzenia sobie w sytuacjach stresowych. Uczniowie objęci są ścisłą opieką logopedyczną i rehabilitacyjną. Celem nadrzędnym NSPP jest dbanie o bezpieczeństwo i higienę pracy uczniów, nauka zasad samodzielnego dokonywania wyborów, empatii i asertywności oraz poprawnego wyrażania emocji, jak też wyciszanie niepożądanych zachowań. Wartością dodatnią jest to, że uczniowie podejmują samodzielne decyzje o działaniach na terenie szkoły. Placówkę wyróżnia też edukacja przez praktykę, czyli poznanie zasad praktycznego zawodu, pokaz, teorię aż do wykonania danej czynności.

To szkoła nowej przyszłości, ucząca samodzielności w działaniu i decydowaniu.

Tu niepełnosprawność nie jest problemem, każdy jest uśmiechnięty, pogodny i radosny.

U NAS KAŻDA BARIERA JEST DO POKONANIA, A KAŻDY PROBLEM DO ROZWIĄZANIA. PEDAGODZY SĄ OD WSKAZYWANIA DROGI DO CELU I UMACNIANIA POCZUCIA DOBRA I POTRZEBY ROZWOJU.

Warto dodać, że obie Szkoły posiadają wszelkie uprawnienia szkoły publicznej i są szkołami bezpłatnymi. Do zalet szkoły należy zaliczyć także nowoczesną i przyjazną adaptację wnętrz i bardzo dogodną dla uczniów i nauczycieli lokalizację przy ul. Krakowskiej 25 w Dębicy.

Autorem powyższej wypowiedzi, - część artykułu w Obserwatorze Lokalnym z 24 kwietna, 2017r. - jest:

mgr AGNIESZKA POCIASK - Polonista, oligofrenopedagog, uzdolniona plastycznie i muzycznie oraz krawcowa i fryzjer. Zawód ten zdobyła dzięki uczestniczeniu i zdaniu egzaminu czeladniczego w kwalifikowanym kursie zawodowym Fryzjer w ramach projektu Moje Nowe Kwalifikacje, realizowanego przez Fundację EDUCARE et SERVIRE w ramach dziania 9.5. Inspiratorka tworzenia tematycznych ozdób na różne okazje oraz święta. Pomaga uczniom odkrywać zamiłowanie do prac plastycznych. Inicjator utworzenia szkolnego koła przyjaciół zwierząt „Azorkowo".

"Szkoły Fundacji to szkoły kariery i talentów młodzieży niepełnosprawnej"

Fundacja Educare et Servire prowadzi od 5-lat szkołę kształcącą w zawodzie osoby z różnymi niepełnosprawnościami. Mottem szkoły jest przede wszystkim stawianie na edukację zawodową – naukę praktyczną zawodu w warunkach realnych u przedsiębiorcy, jak również kulturę osobistą, szacunek do drugiej osoby, kształtowanie osobowości przez pracę. Wszystkie działania na terenie szkoły i poza nią umożliwiają młodzieży niepełnosprawnej wszechstronny rozwój. Fundacja prowadzona przez Pana Antoniego Kamińskiego - Dyrektora Szkół, pozwala poznać jak ważną rzeczą jest edukacja młodzieży niepełnosprawnej, która często pozostawiona bez wsparcia właśnie takich placówek jak Fundacja jest na straconej pozycji zarówno społecznej jak i zawodowej.

Fundacja Educare et Servire pomaga i oferuje możliwości, które pozwalają osobom niepełnosprawnym w różnym stopniu niepełnosprawności realizować swoje niesamowicie głęboko ukryte pasje, odkrywać umiejętności, kształtować wrażliwość i budować poczucie własnej wartości.

Pan Dyrektor Antoni Kamiński wraz nauczycielami SUHSGiIZ oraz NSPP w Dębicy i pracownikami fundacji cały czas stawia na zauważenie i zaakceptowanie niepełnosprawności w naszym kraju jako osób mających swoje często duże możliwości i predyspozycje na rynku pracy .
W ramach rozwoju Naszej młodzieży został napisany projekt „Szkoła Talentów" – który ma za zadanie pomóc osobom niepełnosprawnym, naszym uczniom Szkoły Usług Hotelarskich Sztuki Gotowania i Innych Zawodów zdobyć doświadczenie u przedsiębiorcy w ramach płatnych praktyk podczas wakacji. Projekt ma na celu ukształtowanie w uczniach niepełnosprawnych szacunku do pracy, zdobycie umiejętności interpersonalnych, odporności na stres w warunkach realnej pracy i realnych warunków w zakładzie pracy, panowania nad emocjami, wdrażania do systematyczności, punktualności i dokładności wykonywania powierzonego zadania lub pracy. Projekt daje również możliwość zarobienia pierwszych realnych pieniędzy uczniom dzięki wykonywanej przez nich pracy.

Projekt ,,Szkoła Talentów" jest projektem dającym możliwości usamodzielnienia się uczniom i zdobycia prawa do bycia pełnowartościowym pracownikiem na rynku pracy.

DOBRA SZKOŁA TO SZKOŁA DOBRYCH, KREATYWNYCH LUDZI REALIZUJĄCYCH SWOJE PASJE.

mgr Małgorzata Wolicka

PS.
Jestem bardzo dumna jako wicedyrektor, że mogę pracować właśnie z taką młodzieżą - daje mi to dużo radości, każde osiągniecie uczniów traktuję jako niesamowity sukces.
To wszystko udaje się osiągnąć dzięki niesamowitej pracy Dyrektora Szkół Pana Antoniego Kamińskiego, jego wrażliwości i empatii oraz niespożytej wiary w możliwości młodych ludzi. Dzięki takiej postawie możemy realizować jako wychowawcy i nauczyciele także swoje pasje i kształcić swoje umiejętności. Wiem, że tą unikalną atmosferę szkół Fundacji tworzą także jej nauczyciele i pracownicy. Dzięki ich zaangażowaniu, pomysłom, profesjonalności i dobrej współpracy osiągamy sukcesy.

SZKOŁA NA MIARĘ XXI WIEKU...

Prawem każdego młodego człowieka jest uczyć się w szkole, która będzie bazować na jego mocnych stronach, a jednocześnie pochyli się nad słabościami i ograniczeniami, nie dając mu tego odczuć w sposób bezpośredni. Wręcz przeciwnie - pozwoli rozwinąć skrzydła. Sytuacją idealną jest, gdy uczeń lubi i w pełni akceptuje swoją szkołę.

Szczególną grupę uczniów stanowią w systemie edukacyjnym osoby o specjalnych potrzebach edukacyjnych tj. niepełnosprawni intelektualnie w stopniu lekkim. W edukacyjnej rzeczywistości alternatywą dla masowych placówek publicznych, są szkoły niepubliczne.

Dobra szkoła niepubliczna, na miarę naszych czasów, to taka, która nie tylko uczy, ale w swoich murach daje przestrzeń do budowania czegoś więcej, a mianowicie **wspólnoty**.

Wyróżniającą się placówką w naszym powiecie, dla odbiorców-uczniów niepełnosprawnych intelektualnie w stopniu lekkim, kończących szkołę gimnazjalną i podstawową, jest branżowa szkoła zawodowa I stopnia: Szkoła Usług Hotelarskich, Sztuki Gotowania i Innych Zawodów, działająca pod patronatem Fundacji: „Educare et Servire". Założycielem tej szkoły, dyrektorem, a zarazem wielkim przyjacielem młodzieży jest Antoni Karol Kamiński. Oprócz dyrektora-pomysłodawcy, tą wyjątkową szkolną wspólnotę, buduje wykwalifikowana kadra pedagogów-specjalistów, rodzice osób niepełnosprawnych intelektualnie oraz sami uczniowie-odbiorcy całego przedsięwzięcia.

Proponowany kierunek nauki dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim to: pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, kończący się egzaminem zawodowym teoretycznym i praktycznym oraz uzyskaniem dyplomu z tytułem: Pracownik Pomocniczy Obsługi Hotelowej. Absolwent takiego kierunku może pracować na stanowisku pokojówki, pomocnika kucharza, pomocnika ogrodnika, pomocnika kelnera, portiera oraz konserwatora. Szkoła daje więc uczniom konkretny zawód.

Szkoła swoją statutową działalność prowadzi poprzez zajęcia edukacyjne w ramach kształcenia ogólnego oraz zajęcia edukacyjne w ramach kształcenia zawodowego.

Wartością dodaną w edukacji są, realizowane, w ramach Fundacji prowadzącej szkołę, projekty unijne. Najnowszy projekt: „Szkoła Talentów", adresowany jest do młodzieży niepełnosprawnej - uczniów szkoły. Uczeń doświadczony niepełnosprawnością to osoba pełnowartościowa, która wymaga jedynie niezmiernej delikatności w „obsłudze". To człowiek, który swoje ograniczenia musi „przekuwać" w sukces. Tego wymaga obecny rynek pracy, który dla osób niepełnosprawnych wciąż jest mniej dostępny. Priorytetowym zadaniem placówki jest zatem stworzenie takich warunków nauki i pracy aby uczeń stopniowo wchodził w świat zawodowych realiów w swoim tempie, przezwyciężając własne słabości, czując zarazem za sobą cień przewodnika-nauczyciela i równocześnie przyjaciela. Taka jest zasada systemu kształcenia, który funkcjonuje w tej placówce. Polega on na nauce zawodu, organizowanej w porozumieniu z pracodawcą i w oparciu o jego uwagi i sugestie oraz na kształceniu teoretycznym i ogólnym w systemie szkolnym. Władze szkoły zadbały zatem o całościowy rozwój młodego człowieka ze szczególnym uwzględnieniem jego zawodowej przyszłości. Na tej idei opiera się także projekt „Szkoła Talentów".

Projekt realizowany jest w ramach Osi Priorytetowej IX: Jakość edukacji i kompetencji w regionie, Działania 9.4 Poprawa jakości kształcenia zawodowego Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020.

Jego celem jest podniesienie kwalifikacji zawodowych, a zatem podniesienie wartości i atrakcyjności każdego uczestnika przedsięwzięcia na rynku pracy. Projekt przewiduje zakup kompleksowego wyposażenia pracowni hotelarskiej, ogrodniczej i kucharskiej. Zakup nowoczesnego sprzętu, używanego w hotelach, szkółkach ogrodniczych, kuchniach pozwoli nauczyć się tego, czego wymaga współczesny pracodawca. Uczniowie szkoły mają możliwość realizowania praktyk zawodowych w kuchni, ogrodzie i hotelu partnera projektu – Grand Chotowa Hotel **** SPA&Resort, pod okiem praktyków zawodu – pracowników tego obiektu. Za wakacyjne praktyki dostaną stypendium szkoleniowe, będzie to ich pierwszy prawdziwy „zarobek"; prawie 1000 zł za miesiąc praktyki. Promocja „Szkoły Talentów" odbyła się już na Forum Na Rzecz Osób Niepełnosprawnych w Rzeszowie, gdzie uczennice Szkoły Usług Hotelarskich godnie zaprezentowały swoją placówkę, obsługując serwis kawowy. „Każdy ma jakiś talent, trzeba go tylko odkryć" to hasło projektu, a zarazem dewiza szkoły.

Niewątpliwym atutem samej szkoły jest atmosfera - pełna życzliwości i zrozumienia, co podkreślają sami wychowankowie. Każdy z uczniów traktowany jest indywidualnie, szanowany za swoją wyjątkowość i niepowtarzalność, zaznaczają rodzice.

Co wyróżnia szkołę na tle innych placówek?
Przede wszystkim: dostosowanie wymagań edukacyjnych do indywidualnych możliwości psychofizycznych każdego ucznia, nowoczesne, dobrze wyposażone pracownie praktycznej nauki zawodu, mało liczne klasy dające komfort pracy zarówno uczniowi jak i nauczycielowi, innowacje pedagogiczne, bogata oferta dodatkowych zajęć, darmowych wycieczek uspołeczniających i rozwijających kulturalnie młodzież.
Młodzież lubi chodzić do tej szkoły. Codziennie, w ramach pracowni gastronomicznej,

ciepłe posiłki, które degustować mogą wszyscy uczniowie szkoły i nauczyciele. Po zakończeniu zajęć uczniowie mogą skorzystać ze sprzętu sportowego – „małej siłownia", czasami po południu „wpadają" na herbatkę lub kawę. To buduje wyjątkową atmosferę.

Jak co roku przewidziany jest nabór do szkoły. Warto aby Rodzice dzieci niepełnosprawnych intelektualnie w stopniu lekkim wzięli to pod uwagę, wiedząc, że do szkoły ponadgimnazjalnej / ponadpodstawowej będzie kumulacja aż dwóch roczników uczniów. Czy zatem w tej rzeczywistości odnajdzie się dziecko z niepełnosprawnością, czy warto serwować mu pakiet dodatkowego stresu i niepewności?

Na dębickim rynku edukacyjnym jest alternatywa. Warto zainwestować w dobrą szkołę dla swojego dziecka, łączącą praktyczną naukę zawodu z doświadczaniem prawdziwej pracy u podstaw.
My stawiamy na ,,perełkę" dębickiego rynku edukacyjnego dla uczniów niepełnosprawnych: Szkołę Usług Hotelarskich, Sztuki Gotowania i Innych Zawodów, mieszczącą się przy ulicy Krakowskiej 25.

Autorki artykułu: Agnieszka Bochniewicz - pedagog szkolny, doradca zawodowy oraz Anna Czapla - pedagog szkolny, terapeuta.

Prezydent Fundacji / Dyrektor Szkół Educare et Servire

Antoni Karol Kamiński – Prezydent Fundacji (fundator Educare et Servire), dyrektor Szkoły - absolwent studiów inżynierskich, magisterskich i podyplomowych na uczelniach krajowych - Politechnika Rzeszowska, Uniwersytet Jagielloński i zagranicznych - Le Moyne College w Syracuze – uniwersytet w stanie Nowy Jork, (stypendium rządu USA, 1994-1995) w zakresie marketingu terytorialnego, zarządzania przedsiębiorstwem, zarządzania oświatą oraz rozwoju terytorialnego; założyciel i członek zarządów wielu organizacji pozarządowych, doświadczony wykładowca, trener oraz koordynator projektów międzynarodowych.

Pierwsza wizja szkoły zawodowej Antoniego Kamińskiego, opartej na wzorcach amerykańskich (praktyczna nauka zawodu we współpracy z przedsiębiorcami – kształcenie dualne) powstaje już w roku 1995 po rocznym stypendium, zarządzanym przez Uniwersytet Georgetown w Waszyngtonie którego częścią były studia na amerykańskim uniwersytecie Le Moyne College w Syracuze w stanie Nowy Jork. Dewizą i celem Antoniego Kamińskiego jest pomaganie ludziom poprzez „podawanie im wędki" (a nie tylko „rybki"), jako skutecznego narzędzia pracy i samodzielności oraz niezależności – nie tylko ekonomicznej. Antoni Kamiński, już na przełomie lat 70-tych i 80-tych sam mógł doświadczyć, na własnej „skórze" takiej właśnie metamorfozy z pracownika przedsiębiorstw państwowych do przedsiębiorcy i niezależnego człowieka i taką właśnie ideę konsekwentnie realizuje poprzez organizowanie edukacji młodzieży i dorosłych pomagając im w wyborze zawodu a potem w początkach ich kariery zawodowej .

Przedsiębiorca od 1979 r., prowadzący swoją działalność na terenie Polski i USA (A T Construction Co. 1984-1990), od 1992 w sektorze turystyki (Biuro Podróży Dębica Travel) i edukacji (Centrum Edukacyjne).
Posiada także doświadczenie w pracy samorządu terytorialnego, jako Burmistrz Miasta Dębicy (1991/1992) i Kierownik Oddziału Współpracy z Zagranicą i UE Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego (1998/1999).

Od września 1995 roku, po powrocie ze stypendium w USA, dyrektor policealnego studium zawodowego w Dębicy, od 2000 roku Europejskiej Szkoły Nowych Technologii i Turystyki, której był pomysłodawcą i współzałożycielem. W latach 1997/1998 pełnomocnik rektora Wyższej Szkoły Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie, a następnie dyrektor jej działu współpracy międzynarodowej.

W latach 1998 – obecnie, współorganizator licznych seminariów, konferencji samorządowych i misji gospodarczych dla samorządów i przedsiębiorców do USA, Belgi, Luksemburga, Francji, Niemiec, Rosji, Ukrainy. Od 2000 roku ekspert turystyki w wielu projektach, zwłaszcza związanych z rozwojem regionalnym i turystyką (m.in. Programu Turystyka – wspólna sprawa - 2007). Wielokrotnie wyróżniony za zasługi na polu inicjatyw lokalnych, związanych z rozwojem regionu poprzez turystykę, przez Ministra Gospodarki, Ministra Sportu i Turystyki i Marszałka Województwa Podkarpackiego (w tym 3 krotnie Medalem za Zasługi dla Turystyki). Inicjator współpracy zagranicznej zarówno w ramach Fundacji (Cypr od 2003 r) Anglii (2004), współtwórca ***Programu Mallorca*** (od 2006) jak również na rzecz regionu i Euroregionu Karpaty; organizator i uczestnik wyjazdów studyjnych do Włoch, Austrii, Hiszpanii i Szwajcarii.

Od 2007 członek zarządu/ sekretarz Podkarpackiej Regionalnej Organizacji Turystycznej, od 2011 ekspert d.s. turystyki i zrównoważonego rozwoju Euroregionu Karpackiego oraz tworzenia Marki Karpackiej CARPATHIA. Inicjator i współautor produktu turystycznego Szlak Słowiański Doliną Wisłoki, organizator wojewódzkich obchodów Światowego Dnia Turystyki w Grodzie Słowiańskim w Stobiernej k/Dębicy - 29 września 2012.

W latach 2016-2017 członek Zespołu zadaniowego do spraw promocji turystycznej i sportowej w Ministerstwie Sportu i Turystyki wchodzącego w skład Międzyresortowego Zespołu do spraw Promocji Polski.

www.suh.edu.pl

Fundusze Europejskie Program Regionalny | Rzeczpospolita Polska | PODKARPACKIE | Unia Europejska Europejski Fundusz Społeczny

SZKOŁA USŁUG HOTELARSKICH
Sztuki Gotowania i Innych Zawodów

SZKOŁA TALENTÓW

... bo każdy z nas ma jakiś talent, trzeba go tylko odkryć!

Projekt realizowany w latach 2018-2021 dla młodzieży niepełnosprawnej SUHSGiIZ w Dębicy prowadzonej przez Fundację EDUCARE et SERVIRE

Projekt obejmuje m. in.:

- ***Modyfikację programu dla zawodu pracownik obsługi hotelowej***
- ***Doposażenie pracowni przedmiotów zawodowych***
- ***300 godzin praktyk płatnych dla uczniów!***

EDUCARE et SERVIRE
Fundacja Antoniego Kamińskiego
LIDER PROJEKTU

GRAND Chotowa HOTEL SPAGRLSUKI
PARTNER PROJEKTU

Projekt współfinansowany ze Środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego