

Uchwała nr 46/2016

*Powiatowej Rady Rynku Pracy w Nowej Soli z dnia 06 grudnia 2016 roku
w sprawie zaopiniowania wniosku Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 w Nowej Soli
dotyczące kierunków kształcenia*

Działając na podstawie art. 22 ust. 6 w związku z art. 22 ust. 5 pkt 4
ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku
pracy (tekst jednolity Dz. U. z 2016 r., poz. 645 z późn. zm.)

uchwała się, co następuje:

§ 1. Powiatowa Rada Rynku Pracy w Nowej Soli pozytywnie opiniuje wniosek
Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 w Nowej Soli dotyczący kierunku
kształcenia w Zasadniczej Szkole Zawodowej w klasie wielozawodowej: kaletnik.

§ 2. Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

**Przewodniczący
Powiatowej Rady Rynku Pracy
w Nowej Soli**



Bogumiła Ulanowska

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH NR 4
im. JANA PAWŁA II
37-100 Nowa Sól, ul. Wojska Polskiego 106
tel / fax / 0-68 / 3872931
NIP 925-14-51-844 REGON 000186507

MP/14
POWIATOWY URZĄD PRACY
w Nowej Soli

Powiatowa Rada Rynku Pracy
w Nowej Soli

Data wpływu... 24.11.2016
L. uz. 14324

Nasz znak DS.0123.2.2016

Data: 2016-11-23

Dyrektor Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4 w Nowej Soli zwraca się z prośbą o pozytywne zaopiniowanie kierunków kształcenia w zawodach:

Technik architektury krajobrazu 314202 na podbudowie gimnazjum

Technik architektury krajobrazu produkuje rośliny ozdobne, przygotowuje, urządza i pielęgnuje tereny zieleni miast i obszarów wiejskich, nadzoruje pielęgnację parków, starodrzewu. Produkcja roślin ozdobnych realizowana jest poprzez stosowanie technologii produkcji drzew i krzewów ozdobnych, bylin oraz roślin jednorocznych i dwuletnich. W zakresie urządzania i pielęgnacji terenów zieleni technik architektury krajobrazu: planuje i projektuje tereny zieleni miast i obszarów wiejskich, wyznacza miejsca do zakładania trawników, rabat bylinowych, nasadzeń drzew i krzewów, posługuje się dokumentacją projektową w poszczególnych etapach realizacji i konserwacji terenów zieleni oraz urządza tereny zieleni miast i obszarów wiejskich wg przygotowanego projektu, przygotowuje miejsca do nasadzeń drzew i krzewów, zakłada trawniki i kwietniki, obsadza wazy kwiatowe, przygotowuje mieszanki ziem ogrodniczych, torfu i podłoży dla roślin. W zakresie rekultywacji terenów zdegradowanych: wyznacza drzewa do karczowania lub wycięcia, terminowo systematycznie organizuje pielęgnację nad powierzona zielenią na osiedlach, w parkach oraz przed obiektami użyteczności publicznej, nadzoruje przycinanie żywopłotów, strzyżenie trawników, pielęgnuje parki, odczytuje projekty terenów zieleni i wykonuje je w terenie.

Absolwent w zawodzie technika architektury krajobrazu znajdzie pracę zgodnie z posiadaną wiedzą i umiejętnościami w jednostkach opracowujących projekty zagospodarowania obiektów architektury krajobrazu, jednostkach realizacyjnych i pielęgnujących obiekty architektury krajobrazu, jednostkach administracji samorządowej w wydziałach: geodezji i kartografii, ochrony środowiska, kształtowania i pielęgnacji zieleni, placówkach służb ochrony zabytków i ochrony przyrody, u właścicieli obiektów krajobrazowych, w szkółkach drzew, krzewów i roślin ozdobnych.

Technik spedytor 333108 na podbudowie gimnazjum.

Technik spedytor jest to zawód z przyszłością cieszący się coraz większą popularnością, dający duże perspektywy oraz możliwości na rynku pracy, a zwłaszcza, po wejściu Polski do Unii Europejskiej, ze względu na konieczność łączenia ze sobą różnych transportu, sztukę negocjacji w spedycji, z marketingiem, zarządzaniem działalnością spedycyjną, przewozami międzynarodowymi. Rozwój transportu krajowego i międzynarodowego spowodował, że spedytorzy wymiennie nazywani specjalistami do spraw eksportu cieszą się niezwykłym zainteresowaniem na rynku pracy. Spedytor to pracownik branży TSL (Transport- spedycja- logistyka), który odpowiedzialny jest za organizację

transportu towarów bądź osób. Obowiązki osoby zatrudnionej w charakterze spedytora można podzielić na dwie grupy na tzw. spedycję właściwą i czynności związane z przemieszczaniem i zajęciami dodatkowymi. W zakresie spedycji właściwej wyróżnić można takie czynności jak: pozyskiwanie zleceń na przewóz towaru z wykorzystaniem środków transportu, zawieranie umów, sporządzanie dokumentacji transportowej, ubezpieczanie przesyłki, odbiór przesyłki od nadawcy i dostarczenie jej do odbiorcy, itd. Osoba zajmująca się tylko ww. czynnościami określana jest mianem spedytora „czystego”.

W ramach czynności związanych z przemieszczaniem i usługami dodatkowymi spedytor zajmuje się: dowozem, przewozem, załadunkiem, wyładunkiem i przeładunkiem towaru. Do jego kompetencji należy również: składowanie przesyłki, pobieranie opłat, itd. Pracownik, którego obowiązkiem jest zarówno spedycja właściwa jak i dodatkowa określany jest mianem spedytora mieszanego. Swoje obowiązki spedytor może wykonywać na terenie kraju (spedytor krajowy) jak i poza jego granicami (spedytor międzynarodowy). W przypadku spedycji międzynarodowej zakres obowiązków spedytora jest nieco szerszy i obejmuje on dodatkowo załatwienie formalności celnych.

Osoba posiadająca kwalifikacje i doświadczenie w zakresie spedycji znajdzie zatrudnienie m. in. w firmach spedycyjnych, transportowych, handlowych, przedsiębiorstwach transportu kolejowego, etc. Kadra którą dysponujemy zagwarantuje niezbędne przygotowanie to tego zawodu.

Technik hotelarstwa 422402 na podbudowie gimnazjum

To zawód ze wszech miar uniwersalny, ceniony i poszukiwany w coraz dynamiczniej rozwijającej się gałęzi przemysłu turystycznego, dający szanse zatrudnienia w licznie funkcjonujących tak w naszym mieście, kraju i na całym świecie obiektach hotelarskich. Do kształcenia młodzieży w tym zawodzie daje szkole asumpt wyspecjalizowana kadra, wieloletnie doświadczenie i odpowiednia infrastruktura. Jesteśmy obecnie jedyną szkołą w powiecie, która w swojej ofercie posiada kierunki niezbędne do prowadzenia szeroko pojętej działalności turystycznej, w tym przede wszystkim hotelarstwa. Po uzyskaniu tytułu technika hotelarstwa, w dobie permanentnej globalizacji otwiera się przed naszym absolwentem kariera w branży turystycznej w zasadzie na całym świecie. Wiedza zdobyta podczas nauki w naszej szkole daje możliwość zatrudnienia na ogromnym i ciągle rosnącym rynku usług hotelarskich, bowiem absolwent naszej szkoły w zawodzie technik hotelarstwa jest przygotowany do realizacji wszystkich czynności związanych z fachową i kompleksową obsługą gości hotelowych, potrafi zorganizować pracę zakładu hotelarskiego, odpowiednią pod względem jakości obsługę, współpracę z biurami podróży, gromadzić informacje i planować różnego rodzaju usługi hotelarskie dla potrzeb najbardziej wymagających klientów. Wiedza ta okaże się też niezbędna przy prowadzeniu własnej działalności gospodarczej w zakresie świadczenia szeroko pojętych usług noclegowych. Po ukończeniu szkoły młodzież będzie mogła podjąć pracę w pensjonacie lub hotelu. Dzięki znajomości języków obcych absolwenci będą mogli poszukiwać zatrudnienia nie tylko w kraju, ale i na terenie całej Unii Europejskiej. Nauka w zawodzie technik hotelarstwa daje też możliwość dalszego rozwoju i poszerzania wiedzy na studiach związanych z turystyką i rekreacją. Szkoła posiada kadre i bazę niezbędną do realizowania kształcenia w tym zawodzie. Obecnie kształcimy technika hotelarstwa i technika obsługi turystycznej.

Zasadnicza Szkoła Zawodowa – wielozawodowa na podbudowie gimnazjum

piekarz 751204, cukiernik 751201

Szkoła posiada wieloletnią tradycję w kształceniu w zawodach spożywczych. Dysponuje wykwalifikowaną kadrą i niezbędną bazą do kształcenia w zawodzie piekarz, cukiernik. Obecnie kształcimy młodzież wyłącznie w Technikum, w zawodach: technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik logistyk. W ofercie szkoły nie mamy Zasadniczej Szkoły Zawodowej. Biorąc pod uwagę potrzeby rynku pracy oraz możliwości i zainteresowania młodzieży, pragniemy rozszerzyć naszą ofertę edukacyjną o Zasadniczą Szkołę Zawodową, zawod: piekarz, cukiernik. Absolwenci szkoły zawodowej kształcącej w zawodzie piekarz, cukiernik po potwierdzeniu kwalifikacji T.3. Produkcja wyrobów piekarskich, T.4. Produkcja wyrobów cukierniczych, będą mogli znaleźć zatrudnienie w piekarniach, cukierniach przemysłowych, rzemieślniczych, mogą również prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie produkcji pieczywa, wyrobów cukierniczych. Osoby zainteresowane mogą kontynuować dalszą naukę w Technikum Technologii Żywności.

kucharz 512001

Szkoła posiada kadrę i bazę niezbędną do realizowania kształcenia w tym zawodzie. Obecnie szkoła kształci młodzież na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych, w którym kwalifikacja T.6. Sporządzanie potraw i napojów obowiązuje dla obu zawodów. Młodzież, po pierwszym roku nauki w technikum, zdaje sobie niejednokrotnie sprawę, że nauka w technikum Ich przerasta i Szkoła chciałaby dać tym uczniom szansę ukończenia Zasadniczej Szkoły Zawodowej w swoich murach bez utracenia kolejnego roku nauki. Szkoła wcześniej kształciła w zawodzie kucharz małej gastronomii oraz organizuje egzaminy w zawodzie kucharz kwalifikacja T.6 jako ośrodek egzaminacyjny Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej w Poznaniu. Większość naszych absolwentów obecnie pracuje w swoim zawodzie.

Sprzedawca 522301

Sprzedawca to osoba zajmująca się bezpośrednią i pośrednią obsługą klienta w handlu detalicznym i hurtowym. Pracodawcy poszukują profesjonalnych sprzedawców posiadających wiedzę o towarach i zasadach sprzedaży, a także umiejętności ekspozycji towarów, obsługi kasy fiskalnej, obsługi klienta, wykonywania operacji rachunkowo-kasowych oraz przygotowania kampanii reklamowej.

Nasza szkoła posiada kadrę oraz bazę niezbędną do realizowania kształcenia w tym zawodzie. Uczy także umiejętności samodzielnej organizacji pracy. Szkoła wcześniej kształciła uczniów w zawodzie sprzedawca oraz technik handlowiec, a także była ośrodkiem egzaminacyjnym OKE w Poznaniu dla zawodu sprzedawca.

Wielu naszych absolwentów, którzy zdobyli ww. zawody oraz certyfikaty obsługi kasy fiskalnej (wydanych po ukończeniu kursów prowadzonych przez szkołę w ramach projektów unijnych), pracuje obecnie na stanowisku sprzedawca, handlowiec, a także pełni funkcje kierownicze.

Krawiec 753105

Profesja ta jest jedną z najstarszych wśród zawodów rzemieślniczych, ale w ciągu ostatniego półwiecza straciła na popularności. Mistrzów krawiectwa i ich zakłady zastępują wielkie firmy odzieżowe produkujące masowo ubrania.

Osoby pracujące w tym zawodzie wykonują zadania związane z konstruowaniem i modelowaniem wyrobów odzieżowych zgodnie z zamówieniem klienta, obsługą maszyn i urządzeń stosowanych podczas wytwarzania wyrobów odzieżowych oraz wykonywaniem wyrobów odzieżowych, świadczeniem usług związanych z przeróbką i naprawą wyrobów odzieżowych. Krawcy mogą pracować w małych lub dużych zakładach. Zawód ten nie należy do szczególnie niebezpiecznych czy szkodliwych. Zdobycie kwalifikacji w powyższym zawodzie jest szansą na zatrudnienie np. jako szwaczki, bardzo poszukiwane na rynku pracy

Kaletnik 753702

Do podjęcia pracy w tym zawodzie wskazana jest sprawność manualna i dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa. Praca w zawodzie kaletnik polega na wykonywaniu zadań związanych z wytwarzaniem wyrobów galanterii ze skóry, tworzyw sztucznych i materiałów włókienniczych. Typowymi wyrobami kaletniczymi są teczki, walizki, nesesery, plecaki, torby damskie oraz drobna galanteria (portfele, saszetki, futerały, paski, obroże, smycze). W toku kształcenia uczeń nabywa umiejętności posługiwania się specjalistycznymi maszynami i urządzeniami, zgodnie z wymaganiami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii z jednoczesnym opanowaniem zasad dbałości o higienę na stanowisku pracy oraz umiejętności jego organizacji.

Kaletnik może podnieść swoje kwalifikacje otrzymując tytuł technika technologii wyrobów skórzanych. Następnym krokiem jest nauka w szkołach wyższych na kierunkach: wzornictwo, zarządzanie i inżynieria produkcji, towaroznawstwo lub zbliżonych.

Miejscami pracy kaletnika mogą być: zakłady przemysłowe produkujące wyroby seryjne, jak nowosolska firma Bader Polska Sp. z o.o. zakłady usługowe wykonujące wyroby ściśle wg zamówień klientów z własnych lub powierzonych materiałów oraz świadczące usługi w zakresie napraw i przeróbek. Rynek pracy poszukuje ludzi z kwalifikacjami nabytymi w toku kształcenia zawodowego. Potrzebni są pracownicy, którzy z zaangażowaniem i fachowością wykonywaliby swoją pracę.

Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego 816003

Absolwent w tym zawodzie obsługuje maszyny i urządzenia na wszystkich etapach produkcji wyrobów spożywczych. Dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych i przygotowuje do produkcji, dobiera parametry technologiczne do produkcji wyrobów spożywczych. Użytkuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych oraz do produkcji wyrobów spożywczych, ich konfekcjonowania, pakowania i magazynowania, a także środki transportu wewnętrznego. Wykonuje czynności związane z procesem produkcji, magazynowaniem i ekspedycją wyrobów spożywczych. Ocenia organoleptycznie surowce, półprodukty, wyroby gotowe i dodatki do żywności. Dokumentuje przebieg pracy maszyn i urządzeń zgodnie z procedurami HACCP, przestrzega zasad GMP i GHP w procesie produkcji, magazynowania i przygotowania do wysyłki wyrobów spożywczych. Ze względu na różnorodność produkcji w przemyśle spożywczym, na początku okresu kształcenia ukierunkowuje się na obsługę maszyn i urządzeń związanych wybranym działem produkcji artykułów spożywczych. Ukierunkowanie to jest związane z potrzebami

lokalnego rynku pracy oraz zainteresowaniami uczniów, np. obsługa maszyn i urządzeń do przetwórstwa owoców i warzyw, obsługa maszyn i urządzeń do produkcji piekarniczej, cukierniczej.

Przetwórstwo spożywcze jest jedną z gałęzi gospodarki w naszym kraju, w której coraz większą rolę odgrywa mechanizacja i automatyzacja produkcji. Nowe techniki i technologie produkcji wkraczają nie tylko do dużych zakładów przetwórczych typu AB Foods, Lantmannen Unibake, ale także do niewielkich zakładów typu rzemieślniczego, np. piekarnie, cukiernie. Pracodawcy poszukują pracowników, którzy będą potrafili obsługiwać nowoczesne maszyny i urządzenia.

Szkoła chce poszerzyć ofertę edukacyjną o klasę wielozawodową, stąd też biorąc pod uwagę zainteresowanie ze strony nowosolskich pracodawców, chcemy wyjść z ofertą do nawet jednostkowych absolwentów gimnazjów, zainteresowanych tematyką.

Szkoła posiada kadre i bazę niezbędną do realizowania kształcenia w tych zawodach. Dbamy o wyposażenie pracowni pozyskując sprzęt i środki na doposażenie. Obecnie szkoła kształci w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa (jedna klasa przedostatnia), technik logistyk i technik obsługi turystycznej. W latach wcześniejszych szkoła kształciła w zawodach Technik architektury krajobrazu, Technik technologii żywności, Technik handlowiec. Szkoła kształci w systemie modułowym, który łączy teorię z praktyką, ale także współpracuje z wieloma pracodawcami, którzy wykazują chęć przyjęcia uczniów na praktyki zawodowe. Dbamy o szeroki wachlarz oferty edukacyjnej wychodząc naprzeciw oczekiwaniom lokalnego rynku pracy i nie tylko.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Psychologicznych i
[Podpis]
mgr Iwona Malczak



URZĄD PRACY

Powiatowy Urząd Pracy w Nowej Soli

Centrum Aktywizacji Zawodowej

ul. Staszica 1c, 67-100 Nowa Sól

tel. 68 388 03 00, fax 68 388 0301

www.pup-nowasol.pl; sekretariat@pup-nowasol.pl



Nowa Sól, dnia 28.11.2016 r.

CP-076-76/AF/16

**Opinia Powiatowego Urzędu Pracy w Nowej Soli nt. kształcenia w zawodzie
technik architektury krajobrazu, spedytor, technik hotelarstwa, piekarz,
cukiernik, kucharz, sprzedawca, krawiec, kaletnik, operator maszyn i urządzeń
przemysłu spożywczego w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4
im. Jana Pawła II w Nowej Soli**

W związku z prośbą Dyrektora Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 im. Jana Pawła II w Nowej Soli o pozytywne zaopiniowanie kierunków kształcenia w zawodach technik: architektury krajobrazu, spedytor, technik hotelarstwa, piekarz, cukiernik, kucharz, sprzedawca, krawiec, kaletnik oraz operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, informujemy iż na koniec czerwca 2016 r. w ewidencji osób bezrobotnych i poszukujących pracy zgodnie z obowiązującą klasyfikacją zawodów i specjalności figurowało:

- 4 osoby w zawodzie technik architektury krajobrazu – 314202
- 5 osób w zawodzie technik spedytor – 333108
- 9 osób w zawodzie technik hotelarstwa – 422402
- 40 osób w zawodzie piekarz – 751204
- 25 osób w zawodzie cukiernik – 751201
- 108 osób w zawodzie kucharz – 512001
- 459 osób w zawodzie sprzedawca – 522301
- 73 osoby w zawodzie krawiec – 753105
- brak osób w zawodzie kaletnik – 753702
- 5 osób w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego – 816003

Ponadto, w roku 2015 i 2016 pośrednictwo pracy w Nowej Soli realizowało 14 ofert pracy w zawodzie piekarz, 5 ofert w zawodzie cukiernik, 35 ofert w zawodzie kucharz, 188 ofert w zawodzie sprzedawca, 6 ofert w zawodzie krawiec oraz 21 ofert w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego. Pośrednictwo nie realizowało natomiast żadnych ofert pracy w zawodach: technik architektury krajobrazu, technik spedytor, technik hotelarstwa oraz kaletnik.

Dane statystyczne dot. ww. zawodu z załącznika 3 do sprawozdania MPiPS w Powiecie Nowosolskim w latach 2015-2016 przedstawiają się następująco:

Informacje o zawodzie: **technik architektury krajobrazu – 314202** w okresie 2015-01-01-2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	6	3	0
2016	4	0	0

Informacje o zawodzie: **technik spedytor – 333108** w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	4	3	0
2016	5	1	0

Informacje o zawodzie: **pozostali spedytorzy – 333190** w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	1	0	6
2016	1	0	2

Informacje o zawodzie: **technik hotelarstwa – 422402** w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	13	0	0
2016	9	1	0

Informacje o zawodzie: **piekarz – 751204** w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	52	2	10
2016	40	0	4

Informacje o zawodzie: **cuklernik – 751201** w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	31	2	4
2016	25	0	1

Informacje o zawodzie: **kucharz – 512001** w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	119	4	23
2016	108	0	12

Informacje o zawodzie: **pozostali kucharze – 512090** w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	1	0	2
2016	1	0	4

Informacje o zawodzie: **sprzedawca – 522301** w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	556	10	119
2016	459	6	69

Informacje o zawodzie: **krawiec – 753105** w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	84	1	3
2016	73	0	3

Informacje o zawodzie: **szwaczka maszynowa – 815301** w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	4	0	49
2016	5	0	60

Informacje o zawodzie: kaletnik – 753702 w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	0	0	0
2016	0	0	0

Informacje o zawodzie: pozostali kaletnicy, rymarze I pokrewni – 753790 w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	0	0	30
2016	0	0	20

Informacje o zawodzie: operator maszyn I urządzeń przemysłu spożywczego – 816003 w okresie od 2015-01-01 do 2016-06-30

Rok	Liczba bezrobotnych ogółem	Liczba bezrobotnych absolwentów (ogółem)	Liczba ofert pracy
2015	6	0	12
2016	5	0	9

Bezdyskusyjnym jest fakt celowości utworzenia kierunków w zawodach: technik spedytor, krawiec, kaletnik, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego ponieważ zapotrzebowanie na rynku w ww. specjalnościach cały czas jest duże i wzrasta. Na terenie Nowej Soli i okolic działają już duże firmy oraz znaczna liczba małych podmiotów, które zgłaszają zapotrzebowanie ww zawodach. Dodatkowo, w ewidencji PUP pozostaje niewielka liczba osób zarejestrowanych w tych specjalnościach w stosunku do dużej liczby zgłaszanych ofert pracy w podanych zawodach lub pokrewnych jak np. pozostali spedytorzy, szwaczka maszynowa czy pozostali kaletnicy (zgodnie z załączonymi tabelami).

Kolejne zawody jak cukiernik, piekarz czy kucharz pomimo dużej liczby osób bezrobotnych pozostających w naszych rejestrach w tych zawodach również wydają się służyć ofertą edukacyjną. Wielu przedsiębiorców z naszego rynku pracy potwierdza fakt braku odpowiedniej kadry do pracy. Pomimo dużej liczby osób bezrobotnych większa część z nich nie nadaje się do zatrudnienia przede wszystkim ze względu na długą przerwę w zawodzie, przeciwwskazania zdrowotne, brak mobilności jak również ze względu na chęć przekwalifikowania się pracy w innym zawodzie (np. brak predyspozycji do wykonywania obecnego zawodu).

Biorąc pod uwagę oferty wpływające do tutejszego urzędu jak prowadzone obserwacje wśród lokalnych pracodawców bezcelowym wydaje się fakt prowadzenia kierunku kształcenia w zawodzie sprzedawca. Analizując przedstawione powyżej dane statystyczne wynika, iż w ciągu ostatnich 2 lat blisko 1000 osób było zarejestrowanych w PUP w zawodzie sprzedawca. Ofert pracy w ww. zawodzie było znacznie mniej bo około 190. Dodatkowo, pracodawcy zgłaszając zapotrzebowanie w tej specjalności nie biorą pod uwagę u kandydatów wykształcenia kierunkowego a jedynie jego predyspozycje i umiejętności handlowe.

Trudność następuje w ocenie dwóch ostatnich kierunków tj. technik hotelarstwa oraz technik architektury krajobrazu ponieważ aktualnie brak jest na lokalnym rynku ofert dla tej grupy osób.

Sporządziła:

Agnieszka Falbagowska