

INFORMATOR



TECHNIKUM



LICEUM



BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA



**SZKOŁA POLICEALNA
KWALIFIKACYJNE KURSY ZAWODOWE**

**ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH
IM. J. KASPROWICZA
W NIETAŹKOWIE**



Rok 2021/2022

Spis treści



Liceum

- 04 Klasa ogólna
- 05 Klasa policyjna i policyjna konna
- 06 Klasa strażacko-ratownicza
- 07 Klasa sportowa siatkówka dziewcząt
- 08 Klasa sportowa piłka nożna
- 09 Klasa wojskowa

Technikum

- 11 Technik architektury krajobrazu
- 12 Technik dekarstwa
- 13 Technik fotografii i multimedii
- 14 Technik hotelarstwa z Concierge
- 15 Technik informatyk
- 16 Technik inżynierii środowiska i melioracji
- 17 Technik rolnik
- 18 Technik spedytor
- 19 Technik żywienia i usług gastronomicznych

Branżowa Szkoła I stopnia

- 21 Wszystkie zawody
- 22 Dekarz

Szkoła Policealna

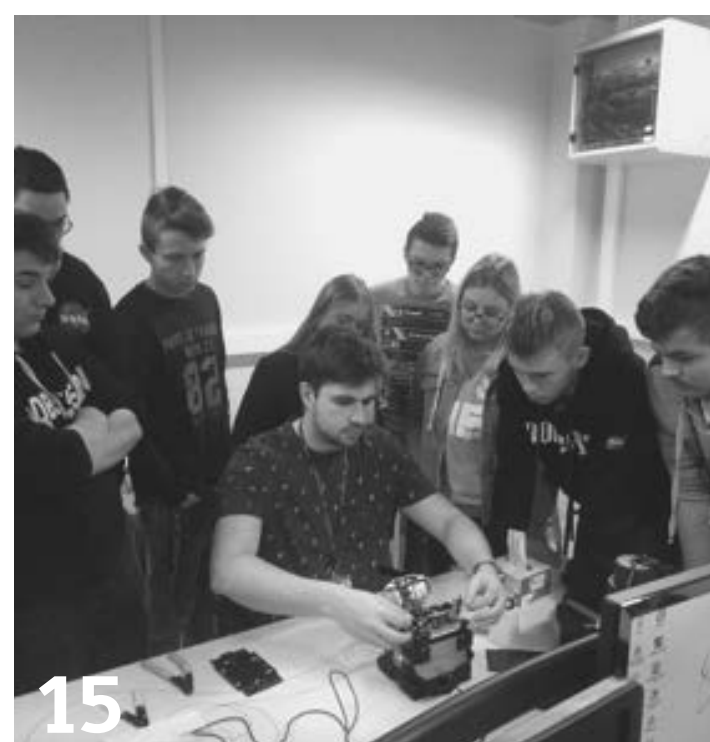
- 24 Opis
- 25 Technik BHP
- 26 Florysta

Kwalifikacyjne kursy zawodowe

- 28 Opis
- 29 Rolnik
- 30 Florysta
- 31 Kucharz

Rekrutacja

- 32 Terminy rekrutacji



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH IM. J. KASPROWICZA W NIETAŹKOWIE
UL. DUDYCZA 4, 64-030 ŚMIGIEL
tel. (65) 5180027
e-mail: sekretariat@zspnietazkowo.pl
<https://zspnietazkowo.pl>
<https://www.facebook.com/ZSPNietazkowo/>

LICEUM





Liceum Klasa ogólna

Nauka w liceum trwa 4 lata i kończy się egzaminem maturalnym

Przedmioty rozszerzone dla klasy ogólnej:
język angielski
biologia
chemia

Profil ten umożliwia przygotowanie do podjęcia studiów na dowolnym kierunku oraz pozwoli poszerzyć wiedzę ogólną.

Jeżeli myślisz o liceum, a nie jest Ci po drodze z mundurem, jest to kierunek idealny dla Ciebie.





Liceum Klasa policyjna i policyjna konna

Nauka w liceum trwa 4 lata i kończy się egzaminem maturalnym

Przedmioty rozszerzone dla klasy policyjnej i policyjnej konnej:

język angielski

biologia

chemia

Kierunek umożliwia poszerzenie wiedzy ogólnej jak również nauki specjalistycznych zagadnień przygotowujących do podjęcia pracy w policji

Czego nauczysz się w klasie policyjnej:

- Szacunku dla munduru;
- Obchodzenia się z bronią;
- Musztry policyjnej i podstawowych zachowań w służbach mundurowych;
- Udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej;
- Umiejętności współdziałania w grupie oraz w sytuacjach kryzysowych;
- Wiedzy o ochronie, bezpieczeństwie i porządku publicznym oraz o prawie wykroczeń, negocjacjach i prewencjach;

Klasa policyjna konna:

Obejmuje wszystkie zagadnienia klasy policyjnej;
Dodatkowo, dwie godziny jazdy konnej dla każdego ucznia tygodniowo;



Liceum Klasa strażacko ratownicza

Nauka w liceum trwa 4 lata i kończy się egzaminem maturalnym

Przedmioty rozszerzone dla klasy strażacko - ratowniczej:
język angielski
biologia
chemia

Kierunek umożliwia poszerzenie wiedzy ogólnej jak również nauki specjalistycznych zagadnień przygotowujących do podjęcia pracy w straży pożarnej.

Czego nauczysz się w klasie strażacko - ratowniczej:

- Poznanie struktur organizacyjnych ochrony przeciwpożarowej i systemu ratowniczo - gaśniczego
- Zapoznanie z prawami i obowiązkami strażaka Państwowej Straży Pożarnej i Ochotniczej Straży Pożarnej
- Nauka prawidłowego postępowania w stanach zagrożenia
- Nauki udzielania pomocy medycznej
- Obsługi sprzętu stanowiącego wyposażenie straży pożarnej
- Zdobywanie umiejętności współdziałania w zespole



NOWOŚĆ

Liceum Klasa sportowa Piłka siatkowa dziewcząt

Nauka w liceum trwa 4 lata i kończy się egzaminem maturalnym

**Przedmioty rozszerzone dla klasy sportowej:
język angielski
biologia**

Kierunek umożliwia poszerzenie wiedzy ogólnej jak również przygotowuje do podjęcia studiów na kierunkach związanych z szeroko rozumianą aktywnością fizyczną i turystyczną

Co oferuje klasa sportowa (piłka siatkowa dziewcząt):

- 10 godzin wychowania fizycznego
- Udział w rozgrywkach ligowych w klubie UKS Śmigiel
- Udział w turniejach towarzyskich i obozach sportowych
- Istnieje możliwość zakwaterowania w internacie i wyżywienia w stołówce szkolnej





NOWOŚĆ

Liceum Klasa sportowa Piłka nożna

Nauka w liceum trwa 4 lata i kończy się egzaminem maturalnym

**Przedmioty rozszerzone dla klasy sportowej:
język angielski
biologia**

Kierunek umożliwia poszerzenie wiedzy ogólnej jak również przygotowuje do podjęcia studiów na kierunkach związanych z szeroko rozumianą aktywnością fizyczną i turystyczną

Co oferuje klasa sportowa (piłka nożna):

- 10 godzin wychowania fizycznego
- współpraca z Gminnym Związkiem Piłki Nożnej, klubem Obra 1912 Kościan, akademią piłkarską Obra Kościan oraz klubami z okolicy
- Udział w turniejach towarzyskich i obozach sportowych
- Zajęcia prowadzone przez trenera z licencją trenerską "GRASSROOTS C"
- Istnieje możliwość zakwaterowania w internacie i wyżywienia w stołówce szkolnej





Liceum Klasa wojskowa

Nauka w liceum trwa 4 lata i kończy się egzaminem maturalnym

Przedmioty rozszerzone dla klasy wojskowej:

język angielski

biologia

chemia

Kierunek umożliwia poszerzenie wiedzy ogólnej jak również nauki specjalistycznych zagadnień przygotowujących do podjęcia pracy w wojsku.

**Przedmiot EDUKACJA WOJSKOWA
obejmuje między innymi:**

- Organizację i funkcjonowanie sił zbrojnych RP
- Bezpieczne obchodzenie się z bronią
- Udzielania pierwszej pomocy i prowadzenia ewakuacji z pola walki
- Posługiwanie się środkami łączności



TECHNIKUM





Technik architektury krajobrazu

Kierunek dla ludzi lubiących wdrażać swoje pomysły poprzez projektowanie i urzeczywistnianie konkretnych wizji

**Przedmioty rozszerzone: Język angielski
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

DWA EGZAMINY ZAWODOWE

OGR.03

Projektowanie, urządzenie i pielęgnacja roślinnych obiektów architektury krajobrazu

OGR.04

Organizacja prac związanych z budową oraz konserwacją obiektów małej architektury krajobrazu

Czego nauczysz się w technikum architektury krajobrazu:

- Dokonywania doboru roślin oraz elementów małej architektury krajobrazu
- Projektowania, wykonywania i konserwowania elementów małej architektury ogrodowej
- Projektowania, urządzenia i pielęgnowania terenów zieleni
- Stosowania specjalistycznych programów komputerowych wspomagających projektowanie 3D i 2D
- Sporządzania dokumentacji technicznej na poszczególnych etapach projektowania, realizacji i pielęgnacji terenów zielonych

NOWOŚĆ



Technik dekarstwa

Zdobywa wiedzę pozwalającą nie tylko na właściwe wykonanie konstrukcji i pokryć dachowych, ale i m.in. wykonywanie kosztorysów, zarządzanie brygadą pracowników, logistyką materiałów i narzędzi na budowie.

Przedmioty rozszerzone: Język angielski
Praktyki zawodowe: 8 tygodni

DWA EGZAMINY ZAWODOWE

BUD.03

Wykonywanie
robót dekarско - blacharskich

BUD.27

Organizacja
i kontrola wykonywanych pokryć
dachowych oraz sporządzanie
kosztorysów

Czego nauczysz się w technikum dekarstwa:

- Wykonywania konstrukcji dachów;
- Krycia dachów różnymi materiałami (dachówki, blacho dachówki, papa, gonty, słoma);
- Sporządzania kosztorysów i zarządzania brygadą pracowników;
- Montażu okien dachowych, wyłazów i świetlików;
- Konserwacji dachów i ich napraw;
- Montażu urządzeń służących do odprowadzania wody z powierzchni dachów;



Technik fotografii i multimediiów

Zajmuje się obróbką i realizacją obrazu fotograficznego o charakterze fotografii reklamowych oraz innych.

To 5 lat nauki przedmiotów ogólnych i zawodowych. To branżowa wiedza teoretyczna i dużo ćwiczeń praktycznych.

**Przedmioty rozszerzone: Język angielski
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

DWA EGZAMINY ZAWODOWE

AUD.02

Rejestracja, obróbka i publikacja obrazu

AUD.05

Realizacja projektów graficznych i multimedialnych

Czego nauczysz się w technikum fotografii i multimediiów:

- przygotowywać plan zdjęciowy
- wykonywać zdjęcia studyjne i plenerowe
- przygotowywać prezentacje graficzne i multimedialne
- obsługiwać programy graficzne przeznaczone do obróbki obrazu cyfrowego
- Wykonywać i wdrażać internetowe projekty multimedialne



Technik hotelarstwa z concierge

**Jeśli lubisz kontakt z ludźmi, jesteś komunikatywny, interesujesz się turystyką,
a może sam chciałbyś prowadzić hotel lub pensjonat
- to zawód dla Ciebie!!!**

**To 5 lat nauki przedmiotów ogólnych i zawodowych. To branżowa wiedza
teoretyczna i dużo ćwiczeń praktycznych.**

**Przedmioty rozszerzone: Język angielski
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

DWA EGZAMINY ZAWODOWE

HGT.03

Obsługa gości w obiekcie świadczącym
usługi hotelarskie

HGT.06

Realizacja usług w recepcji

Czego nauczysz się w technikum hotelarstwa z concierge:

- Rezerwacji usług hotelarskich;
- Obsługi gości przyjeżdżających i wyjeżdżających;
- Utrzymania czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych;
- Przygotowywania i podawania śniadań;
- Organizacji usług dodatkowych;



Technik informatyk

Informatyka to bardzo nowoczesna i dynamicznie rozwijająca się dziedzina wiedzy.

To 5 lat nauki przedmiotów ogólnych i zawodowych. To branżowa wiedza teoretyczna i dużo ćwiczeń praktycznych.

**Przedmioty rozszerzone: Język angielski
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

DWA EGZAMINY ZAWODOWE

INF.02

Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych.

INF.03

Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych

Czego nauczysz się w technikum informatycznym:

- Diagnostowania i naprawy komputerów
- Administrowania systemami operacyjnymi
- Konfigurowania i montowania zestawów komputerowych
- Projektowania i zasad działania sieci komputerowych
- Tworzenia dynamicznych witryn internetowych i publikowania treści multimedialnych w Internecie
- Tworzenia grafiki rastrowej i wektorowej oraz programowania w językach: C++, JavaScript, PHP
- Projektowania i administrowania bazami danych



Technik inżynierii środowiska i melioracji

Organizuje i prowadzi roboty związane z budową obiektów gospodarki wodnej oraz uczestniczy w przygotowaniu harmonogramu robót wodno - inżynierskich

To 5 lat nauki przedmiotów ogólnych i zawodowych. To branżowa wiedza teoretyczna i dużo ćwiczeń praktycznych.

**Przedmioty rozszerzone: Język angielski
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

DWA EGZAMINY ZAWODOWE

BUD.21

Organizacja i prowadzenie robót związanych z budową obiektów inżynierii środowiska

BUD.22

Organizacja i prowadzenie robót melioracyjnych

Czego nauczysz się w technikum inżynierii środowiska i melioracji:

- Organizowania i prowadzenia robót związanych z budową obiektów gospodarki wodnej i obiektów gospodarki odpadami
- Wykonywanie stawów rybnych
- Budowy dróg dojazdowych do gruntów rolnych
- Badania stanu cieków wodnych i stosunków wodno-powietrznych w glebie
- Regulacji małych cieków wodnych oraz budowy obiektów przeciw powodziowych
- Odwadniania terenów i nawadniania użytków rolnych



Technik rolnik

Umożliwia zdobycie umiejętności prowadzenia własnego gospodarstwa rolnego, uzyskiwania środków z Unii Europejskiej, prowadzenia rachunkowości w firmach okołorolniczych, gospodarowania w lasach i użytkowania koni.

To 5 lat nauki przedmiotów ogólnych i zawodowych. To branżowa wiedza teoretyczna i dużo ćwiczeń praktycznych.

**Przedmioty rozszerzone: Język angielski
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

DWA EGZAMINY ZAWODOWE

ROL.04

Prowadzenie produkcji rolniczej

ROL.10

Organizacja i nadzorowanie produkcji rolniczej

Czego nauczysz się w technikum rolniczym:

- Wykonywania prac związanych
- z prowadzeniem produkcji zwierzęcej
- i roślinnej;
- Prowadzenia i obsługi pojazdów, maszyn
- i urządzeń stosowanych
- w produkcji roślinnej i zwierzęcej;
- Prowadzenia sprzedaży produktów rolniczych i zwierząt gospodarskich;
- Organizowania i nadzorowania produkcji roślinnej i zwierzęcej.



Technik spedytor

Technik spedytor organizuje przemieszczanie ładunków, wykonuje czynności związane z obsługą przesyłki towarowej, prowadzi rozliczenia z klientami i kontrahentami.

Technikum 5 lat nauki przedmiotów ogólnych i zawodowych. To branżowa wiedza teoretyczna i dużo ćwiczeń praktycznych.

**Przedmioty rozszerzone: Język angielski
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

JEDEN EGZAMIN ZAWODOWY

SPL.05

Organizacja transportu oraz obsługa klientów i kontrahentów

Czego nauczysz się w technikum spedycji:

- Planowania i nadzorowania procesów transportowych
- Przygotowywania ładunków do transportu
- Kalkulowania cen usług spedycyjno - transportowych
- Prowadzenia korespondencji i negocjacji
- Prowadzenia dokumentacji spedycyjno - transportowych



Technik żywienia i usług gastronomicznych

Sporządzanie potraw może być twoją wielką pasją!!!

Technikum 5 lat nauki przedmiotów ogólnych i zawodowych. To branżowa wiedza teoretyczna i dużo ćwiczeń praktycznych.

**Przedmioty rozszerzone: Język angielski
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

DWA EGZAMINY ZAWODOWE

HGT.02

Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Czego nauczysz się w technikum żywienia i usług gastronomicznych:

- Zasad bezpiecznego przechowywania żywności
- Sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
- Planowania i oceny jadłospisów
- Planowania i wykonywania usług gastronomicznych
- Planowania i organizacji przyjęć okolicznościowych

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA





Branżowa szkoła I stopnia

KSZTAŁCĄCA W ZAWODACH:

automatyk
blacharz
blacharz samochodowy
cieśla
cukiernik
dekarz
elektromechanik
elektromechanik pojazdów samochodowych
elektronik
elektryk
fotograf
fryzjer
jeździec
kierowca-mechanik
kowal
kucharz
lakiernik samochodowy
magazynier- logistyk
mechanik - monter maszyn i urządzeń
mechanik motocyklowy
mechanik – operator pojazdów i maszyn rolniczych
mechanik pojazdów samochodowych
mechatronik
monter sieci i instalacji sanitarnych
monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie
murarz - tynkarz
operator obrabiarek skrawających
piekarz
przetwórcza mięsa
rolnik
sprzedawca
ślusarz
stolarz
tapicer

pozostałe zawody (klasy wielozawodowe – zgodne z wykazem młodocianych pracowników)



NOWOŚĆ

Dekarz Klasa objęta patronatem Polskiego Stowarzyszenia Dekarzy

Zastanawiasz się nad wyborem kierunku kształcenia po szkole podstawowej?
Nie masz pomysłu na życie?
Chciałbyś robić coś ciekawego, twórczego, co daje satysfakcję i niemałe pieniądze?

Pomyśl o zawodzie dekarza!

W tej pracy możesz zdobyć wiele przydatnych umiejętności, korzystać z nowoczesnych technologii, a przy tym bardzo dobrze zarobić!

Nie czekaj, zapisz się do szkoły branżowej, a praca sama Cię znajdzie!

Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Kasprówicza, Nietążkowo, ul. Dudycza 4, 64-030 Śmigiel

ZAWÓD PRZYSZŁOŚCI DEKARZ

Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Kasprówicza w Nietążkowie

Dołącz do najlepiej zarabiającej profesji budowlanej w Polsce!

MINISTER EDUKACJI NARODOWEJ

THE VELUX FOUNDATIONS
VILLUM FONDEN × VELLUX FONDEN

POLSKIE STOWARZYSZENIE DEKARZY

GWARANCJA ZATRUDNIENIA!

www.zawodprzyszloscidekarz.com.pl

<http://zawodprzyszloscidekarz.pl>
<https://facebook.com/dekarzPSD>

<https://www.youtube.com/watch?v=9CvaoXvQheo>
<https://www.youtube.com/watch?v=mfXdQPtfXv0&t=16s>
<https://www.youtube.com/watch?v=Uw-DXB9I9pU&t=301s>

SZKOŁA POLICEALNA



Szkoła policealna:

- **Nauka w szkole jest bezpłatna;**
- **Nauka trwa 1,5 roku - 3 semestry;**
- **Zajęcia odbywają się w systemie zaocznym w soboty i niedziele (średnio dwa weekendy w miesiącu);**
- **Słuchacze otrzymują świadectwo ukończenia Szkoły Policealnej;**
- **Po zdaniu egzaminu państwowego przed Okręgową Komisją Egzaminacyjną uzyskuje świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie.**
- **Do szkoły policealnej przyjmujemy bez matury - wystarczy świadectwo ukończenia szkoły średniej**



Technik bezpieczeństwa i higieny pracy

Kwalifikacja BPO.01

Zarządzenie bezpieczeństwem w środowisku pracy

Program nauki obejmuje:

- podstawy prawa pracy
- techniczne bezpieczeństwo pracy
- ocena ryzyka zawodowego
- język obcy zawodowy w bezpieczeństwie i higienie pracy
- ergonomia w procesie pracy
- zagrożenia w środowisku pracy
- ustalanie przyczyn i okoliczności wypadków przy pracy oraz chorób zawodowych
- zarządzanie systemami bezpieczeństwa i higieny pracy

Wiedza i umiejętności absolwenta:

- ocenianie i kontrolowanie stanu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie pracy
- prowadzenie doradztwa w zakresie obowiązujących zasad i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz doboru środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
- ustalanie zgodności z wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy obiektów i urządzeń technicznych oddawanych do użytku
- stwierdzanie występujących zagrożeń w zakładzie pracy
- ocenianie ryzyka zawodowego powodowanego przez czynniki chemiczne, fizyczne, biologiczne występujące w środowisku oraz określanie sposobów ich ograniczania i eliminowania
- ustalanie okoliczności przyczyn i ekonomicznych skutków wypadków oraz formułowanie wniosków profilaktycznych



Kwalifikacja OGR.04

Wykonywanie kompozycji florystycznych

Program nauki obejmuje:

- doskonalenie znajomości roślin
- rozwijanie wrażliwości i wyobraźni plastycznej
- zasady tworzenia kompozycji kwiatowych z kwiatów żywych i suszonych
- zasady tworzenia wiązanek okolicznościowych
- zasad tworzenia dekoracji z roślin i tworzenia kompozycji plastycznych
- sposoby zagospodarowania przestrzeni przy dekoracji wnętrza

Wiedza i umiejętności absolwenta:

- pielęgnowanie kwiatów ciętych i doniczkowych
- przygotowywanie materiału roślinnego, suszu i sztucznych roślin do wykonywania dekoracji
- stosowanie roślin ciętych do tworzenia bukietów i kompozycji w koszach, wazonach i innych naczyniach
- wykonywanie dekoracji z materiałów stosowanych we florystyce
- wykonywanie wizualnych opraw uroczystości m.in. ślubów, pogrzebów, jubileuszy, konferencji
- przygotowywanie wystaw roślinnych

KWALIFIKACYJNE KURSY ZAWODOWE



Kwalifikacyjne kursy zawodowe

- **Kursy są bezpłatne;**
- **Uczestnikami kursu mogą być osoby, które ukończyły 18 lat, ukończyły 8-letnią szkołę podstawową, gimnazjum, zasadniczą szkołę zawodową, średnią lub posiadają wykształcenie wyższe, a chcą zdobyć nowe kwalifikacje;**
- **Nauka trwa 1 rok - 2 semestry ;**
- **Zajęcia odbywają się w systemie zaocznym w soboty i niedziele;**
- **Egzaminy semestralne z przedmiotów teoretycznych oraz zaliczenia na ocenę z przedmiotów praktycznych;**
- **Słuchacze otrzymują zaświadczenie o ukończeniu kursu;**
- **Ukończenie kwalifikacyjnego kursu zawodowego umożliwia przystąpienie do egzaminu zewnętrznego potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie;**
- **Osoba, która zda egzamin otrzyma świadectwo potwierdzające daną kwalifikację.**



Florysta 343203

Kwalifikacja OGR.01

Wykonywanie kompozycji florystycznych

Cele kształcenia w zawodzie florysta:

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zawodzie florysta jest przygotowany do wykonywania następujących zadań:

- projektowania dekoracji roślinnych;
- wykonywania dekoracji roślinnych;
- aranżacji florystycznego wystroju wnętrza oraz otwartej i zamkniętej przestrzeni;
- prowadzenia przedsiębiorstwa florystycznego

Przedmioty realizowane są w ramach kwalifikacji OGR.01:

- Materiałoznawstwo roślinne i nieroślinne.
- Kompozycje florystyczne.
- Język obcy we florystyce.
- Kulturowe podstawy florystyki i środki wyrazu twórczego.
- Przedsiębiorstwo florystyczne.
- Wykonywanie kompozycji florystycznych.
- Praktyka zawodowa

Korzyści

- Ukończenie kursu umożliwia prowadzenie indywidualnego przedsiębiorstwa florystycznego;
- możliwość pozyskania różnorodnych środków unijnych;
- uzyskanie wymaganych kwalifikacji



Kwalifikacja ROL.04

Prowadzenie produkcji rolniczej

Kwalifikacja ROL.10

Organizacja i nadzorowanie produkcji rolniczej

Cele kształcenia w zawodzie rolnik:

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zawodzie rolnik jest przygotowany do wykonywania następujących zadań:

- Prowadzenia i obsługi pojazdów, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji roślinnej oraz zwierzęcej
- Wykonywania prac związanych z prowadzeniem produkcji roślinnej i zwierzęcej
- Prowadzenia sprzedaży produktów rolnych i zwierząt gospodarskich
- Obliczania opłacalności produkcji rolniczej;

Przedmioty realizowane są w ramach kwalifikacji ROL.04:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy;
- Produkcja roślinna;
- Produkcja zwierzęca;
- Technika w rolnictwie;
- Język obcy w rolnictwie;
- Przepisy ruchu drogowego;
- Podstawy działalności gospodarczej;
- Zajęcia praktyczne;
- Praktyka zawodowa;

Korzyści

- Ukończenie kursu umożliwia prowadzenie indywidualnego gospodarstwa rolnego;
- Możliwość pozyskania różnorodnych środków unijnych;
- Uzyskanie wymaganych kwalifikacji do przejmowania gospodarstw rolnych;



NOWOŚĆ

**Kucharz
512001**

Kwalifikacja HGT.02

Sporządzanie potraw i napojów

Cele kształcenia w zawodzie kucharz:

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zawodzie kucharz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań:

- oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- planowania i oceny żywienia;
- organizowania produkcji gastronomicznej;
- planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Przedmioty realizowane są w ramach kwalifikacji HGT.02:

- Technika i bezpieczeństwo w gastronomii;
- Zasady żywienia;
- Działalność gospodarcza w gastronomii;
- Język obcy zawodowy;
- Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem;
- Produkcja gastronomiczna - zajęcia praktyczne;
- Praktyka zawodowa (u pracodawcy).

Korzyści

Miejszem pracy słuchacza po ukończeniu kursu mogą być zarówno zakłady gastronomiczne typu otwartego jak i zamkniętego. Absolwenci znajdą pracę w restauracjach hotelowych, gastronomii sieciowej czy cateringu.

Restauracje, hotele, lokale gastronomiczne nie tylko w Polsce, ale również w całej Unii Europejskiej poszukują osób znających się na gotowaniu. Ważne jest aby wiedza była oparta o umiejętności praktyczne, które nasz kurs zapewnia.

Terminy rekrutacji

17.05-21.06.2021	Składanie dokumentów
25.06-14.07.2021	Dostarczenie świadectwa ukończenia szkoły i zaświadczenia o wynikach egzaminu
Brak daty	Przeprowadzenie prób sprawności fizycznej do klas sportowych
17.06.2021	Wyniki prób sprawności fizycznej
22.07.2021	Podanie listy kandydatów zakwalifikowanych i niezakwalifikowanych
17.05-26.07.2021	Wydawanie przez szkołę skierowania na badanie lekarskie (dotyczy klas technikum i szkoły branżowej)
23-30.07.2021	Potwierdzenia woli podjęcia nauki w szkole poprzez dostarczenie oryginału świadectwa ukończenia szkoły i oryginału zaświadczenia o wynikach egzaminu ósmoklasisty, a w przypadku szkoły branżowej oraz technikum także zaświadczenia lekarskiego zawierającego orzeczenie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia praktycznej nauki zawodu
02.08.2021	Podanie listy kandydatów przyjętych i nieprzyjętych



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH
W NIETĄŻKOWIE
UL. DUDYCZA 4, 64-030 ŚMIGIEL

tel. [65] 5180027

e-mail: sekretariat@zspnietazkowo.pl

<https://zspnietazkowo.pl>

<https://www.facebook.com/ZSPNietazkowo/>

