



TECHNIKUM ZAWODOWE

TECHNIK PROGRAMISTA

Technik programista zajmuje się opracowywaniem i wdrażaniem do użytku programów komputerowych. To dzisiaj jeden z najlepiej zarabiających i najbardziej poszukiwanych na rynku pracy zawodów.

Uczniowie, którzy podejmą naukę na nowym kierunku zdobędą wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne z kwalifikacji zawodowych w zakresie projektowania baz danych i stron internetowych oraz programowania i testowania aplikacji. Będą tworzyć programy w najpopularniejszych obecnie językach tj. Python, C++, JavaScript, PHP, a także poznają inne języki programowania, jak SQL (przydatny do tworzenia i zarządzania relacyjnymi bazami danych), HTML 5 i CSS (wykorzystywany do tworzenia stron internetowych). Dodatkowo w ramach zajęć możliwe będzie poznanie specjalistycznych narzędzi programistycznych.

Uczeń w trakcie kształcenia pozna również technologie związane z drukiem 3D. Szczegółowy opis zajęć programisty jest bezużyteczny, ponieważ jest to dziedzina, która zmienia się niemal z dnia na dzień wraz z ewolucją myśli informatycznej. Dlatego kandydat na programistę powinien być przygotowany nie tylko na ciągłe aktywne doskonalenie swoich umiejętności, ale także na naukę zupełnie nowych technik i języków programowania.

Zdobycie wykształcenia na poziomie szkoły technicznej w zawodzie technik programista umożliwi absolwentom szkoły kontynuację nauki na wyższych uczelniach technicznych lub uniwersytetach, a także pozwoli na rozpoczęcie własnej drogi zawodowej.

Absolwent szkoły w zawodzie technik programista będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- tworzenia i administracji stronami WWW,
- tworzenia, administracji i użytkowania relacyjnych baz danych,
- programowania aplikacji internetowych,
- tworzenia i administracji systemami zarządzania treścią,
- projektowania, programowania i testowania zaawansowanych aplikacji webowych,
- projektowania, programowania i testowania aplikacji desktopowych,
- projektowania, programowania i testowania aplikacji mobilnych.



TECHNIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH

Zawód technik pojazdów samochodowych nie tylko umożliwia rozwój motoryzacyjnych zainteresowań, ale przede wszystkim daje gwarancję interesującej pracy.

Absolwent po zdaniu egzaminu z dwóch kwalifikacji obejmujących zagadnienia związane z diagnozowaniem i naprawą podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych oraz organizacją i prowadzeniem procesu obsługi pojazdów samochodowych otrzymuje tytuł technika pojazdów samochodowych i jest przygotowany do podjęcia pracy na stanowisku mistrza, kontrolera technicznego, pracownika biura obsługi klienta w zakładach produkcji, diagnostyki, naprawy, obsługi i transportu branży motoryzacyjnej oraz do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Szkoła przygotowuje absolwentów do wykonywania wybranego zawodu, uczy planowania kariery zawodowej, dobrze przygotowuje do egzaminów zewnętrznych i umożliwia dalsze kształcenie się na uczelniach wyższych lub w szkołach policealnych.

W szkolnym planie nauczania znajdują się przedmioty ogólnokształcące i przedmioty zawodowe. Zajęcia praktyczne realizowane są już od pierwszej klasy w nowoczesnych i doskonale wyposażonych warsztatach szkolnych. Szkoła współpracuje również ze znanymi firmami samochodowymi. Młodzież doskonali swoje umiejętności także w czasie praktyk zawodowych. Warto podkreślić, że nasi uczniowie korzystają z bezpłatnego przygotowania do egzaminów na prawo jazdy kategorii B, a indywidualną naukę jazdy prowadzą doświadczeni instruktorzy.

Aktywizowaniu uczniów i pogłębianiu ich wiedzy na temat motoryzacji służą różnego typu krajowe i zagraniczne wycieczki dydaktyczne np. do Poznania, Wolfsburga, czy Drezna. Uczniowie biorą wówczas udział w warsztatach, konferencjach, pokazach itp.

Swoje pasie, umiejętności oraz zainteresowania uczniowie mogą rozwijać też w czasie różnorodnych zajęć dodatkowych z przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych, które prowadzą doświadczeni nauczyciele egzaminatorzy.

O dobrym przygotowaniu naszych uczniów do przyszłej pracy zawodowej świadczą ich bardzo dobre wyniki z egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe oraz sukcesy w konkursach, turniejach i olimpiadach z wiedzy technicznej i samochodowej.



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Technik żywienia i usług gastronomicznych to idealny kierunek dla osób dbających o zdrowy tryb życia i lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dla których ważne jest co i jak jedzą. Rozwijający się prężnie przemysł turystyczny – powstawanie hoteli, restauracji, lokali gastronomicznych – oraz moda na „zdrową kuchnię” stwarzają duże możliwości rozwoju i zatrudnienia.

Kierunek technik żywienia i usług gastronomicznych powinny wybrać osoby, które:

- zainteresowane są pracą w renomowanych restauracjach w Polsce i za granicą,
- są kreatywne i pomysłowe,
- mają zmysł artystyczno – estetyczny,
- cenią zdrową kuchnię,
- interesują się nowoczesnymi trendami w żywieniu,
- chcą awansować i rozwijać się,
- lubią pracować w zespole.

W trakcie nauki uczeń nabyte umiejętności:

- przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów,
- stosowania receptur gastronomicznych,
- układania i oceny jadłospisów,
- organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych,
- stosowania technik nakrywania stołu,
- współpracy w zespole,
- komunikacji interpersonalnej,
- obsługi specjalistycznych programów komputerowych,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- planowania i kalkulowania kosztów produkcji,
- wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw,
- przechowywania i utrwalania żywności.

W trakcie nauki szkoła organizuje: pokazy: np. kuchni molekularnej, konkursy branżowe, wyjazdy na targi branżowe, zajęcia w bogato wyposażonych pracowniach gastronomicznych i zakładach pracy. Dzięki temu nauczysz się: łączyć kreatywność z wiedzą z zakresu nowych technik kulinarnych, nowatorskiego serwowania potraw i aranżacji stołów, poznasz tajniki food design'u w sztuce kulinarnej.

Dla pełnego zdobycia wiedzy i umiejętności szkoła posiada:

- nowoczesne, świetnie wyposażone pracownie technologii gastronomicznej,
- nowoczesnie wyposażone pracownie obsługi konsumenta,
- pracownie komputerowe.

Kształcenie praktyczne realizowane jest w szkolnych warsztatach gastronomicznych i w rzeczywistych warunkach pracy pod opieką nauczyciela. Uczeń odbywa również 8 tygodni praktyk zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy. Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych pracuje jako:

- koordynator ślubny,
- szef kuchni,
- manager zakładu gastronomicznego,
- organizator imprez okolicznościowych,
- mistrz sztuki kulinarnej,
- pracownik firmy cateringowej,
- doradca w zakresie prawidłowego żywienia,
- organizator usług cateringowych,
- pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej.

Absolwent może kontynuować naukę i doskonalić swoje umiejętności na kwalifikacyjnych kursach zawodowych oraz w ramach studiów licencjackich i magisterskich, na kierunkach: technologia żywności, dietetyka, żywienie człowieka i nauki konsumenckie, nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii, hotelarstwo i turystyka, organizacja i zarządzanie w gastronomii na różnych uczelniach.



TECHNIK MECHANIZACJI ROLNICTWA I AGROTRONIKI

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki jest przygotowany do wykonywania zadań zawodowych związanych z eksploatacją i naprawą pojazdów, środków transportowych, maszyn, urządzeń i narzędzi rolniczych. W przypadku

zakładu naprawczego zadania zawodowe dotyczą także demontażu i montażu pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi oraz ich rozruchu, regulacji oraz zabezpieczenia antykorozyjnego.

Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki jest przygotowany do wykonywania zadań zawodowych z zakresu diagnostyki i oceny stanu technicznego sprzętu rolniczego (pojazdów, środków transportowych, maszyn, urządzeń i narzędzi), a w szczególności rozwiązań stosowanych w agrotechnice, które są nową potrzebą wynikającą z wprowadzania nowych technologii informatycznych w mechanizacji rolnictwa. Umiejętność obsługi systemów agrotechnicznych spełnia oczekiwania pracodawców oraz umożliwia korzystanie z nowoczesnego oprogramowania i zaawansowanych konstrukcyjnie ciągników i maszyn rolniczych.

Absolwent naszej szkoły kształcącej w zawodzie technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- użytkowania pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji rolniczej;
- obsługi pojazdów, środków transportu, maszyn i urządzeń stosowanych w rolnictwie;
- oceny stanu technicznego maszyn i urządzeń rolniczych;
- prowadzenia pojazdów samochodowych i ciągników rolniczych;
- organizacji prac związanych z konserwacją i naprawą środków technicznych stosowanych w rolnictwie;
- obsługi urządzeń i systemów elektronicznych w tym nawigacji satelitarnej stosowanej w pojazdach, maszynach i urządzeniach rolniczych.

Kształcenie w naszej szkole odbywa się w bardzo dobrze wyposażonych pracowniach i warsztatach szkolnych. W cyklu kształcenia wszyscy uczniowie przechodzą teoretyczną i praktyczną naukę jazdy uprawniającą do przystąpienia do państwowego egzaminu na prawo jazdy kategorii B i T (samochód osobowy i ciągnik rolniczy). Oprócz tego uczniowie w trakcie pobytu w szkole mogą poszerzyć kwalifikacje zawodowe uczestnicząc w kursach organizowanych przez zewnętrzne podmioty w ramach programów unijnych uzyskując.

Po ukończeniu szkoły absolwent:

- uzyskuje kwalifikacje rolnicze do prowadzenia i przejęcia gospodarstwa rolnego;
- może prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług mechanizacyjnych, naprawczych, serwisowych;

- może pracować, jako menadżer przedsiębiorstw rolnych lub właściciel przedsiębiorstw produkcyjnych i handlowych związanych z techniką rolniczą;
- może podjąć pracę zawodową na stanowisku przedstawiciela handlowego producentów sprzętu rolniczego lub jako serwisant renomowanych producentów sprzętu rolniczego rozprowadzanego na polskim rynku.



SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA

MECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH

Branżowa szkoła I stopnia kształci w cyklu 3-letnim w atrakcyjnych i poszukiwanych na rynku pracy zawodach. W tym:

- mechanik pojazdów samochodowych.

Absolwent po zdaniu obowiązkowych egzaminów zawodowych jest gotowy do podjęcia pracy w zakładach naprawy pojazdów samochodowych, autoryzowanych stacjach obsługi samochodów, zakładach produkcji samochodów i części zamiennych, placówkach handlowych oraz do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Szkoła przygotowuje absolwentów do wykonywania wybranego zawodu, uczy planowania kariery zawodowej i daje podstawy do dalszego kształcenia się. W szkolnym planie nauczania znajdują się przedmioty ogólnokształcące i zawodowe. Zajęcia praktyczne realizowane są już od pierwszej klasy i odbywają się w nowoczesnych, doskonale wyposażonych warsztatach szkolnych oraz zakładach pracy. Szkoła współpracuje też ze znanymi firmami samochodowymi oraz MPK. Warto podkreślić, że nasi uczniowie korzystają z bezpłatnego przygotowania do egzaminów na prawo jazdy kategorii B, a indywidualną naukę jazdy prowadzą doświadczeni instruktorzy.

Aktywizowaniu młodzieży i doskonaleniu jej umiejętności służą też różnego typu krajowe i zagraniczne wycieczki dydaktyczne np. do Poznania, Drezna, itp. Uczniowie biorą wówczas udział w warsztatach, konferencjach, pokazach itp. pogłębiając swoją wiedzę na temat motoryzacji. Swoje umiejętności uczniowie mogą doskonalić również w czasie różnorodnych zajęć dodatkowych z przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych, które prowadzą doświadczeni nauczyciele egzaminatorzy. Szkoła realizuje również interesujące projekty edukacyjne oraz umożliwia uzyskanie dodatkowych uprawnień, co zwiększa szanse naszych uczniów na znalezienie atrakcyjnej pracy.

O dobrym przygotowaniu naszych uczniów do przyszłej pracy zawodowej świadczą ich wysokie wyniki z egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe.



KUCHARZ

"Kucharz jest artystą, a gotowanie sztuką" - nigdy nie powstaną dwa identyczne obrazy ani... potrawy. Niezwykle ważna dla zawodu kucharza jest dobra organizacja pracy, wrażliwość smakowa, wyobraźnia oraz zmysł artystyczno - estetyczny. Dzięki tym cechom każda stworzona potrawa, deser czy napój staje się dziełem sztuki zarówno dla oczu jak i dla podniebienia. Zadania zawodowe wykonywane przez kucharza to wszystkie czynności związane z przygotowywaniem potraw i napojów w różnorodnych zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych. Wiedza zdobyta w szkole jest istotna, lecz najważniejsza jest praktyka zdobyta w pracy w warsztatach szkolnych w naszej szkole.

W trakcie nauki uczeń nabędzie umiejętności:

- przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów,
- wydawania potraw,
- stosowania receptur gastronomicznych,
- współpracy w zespole,
- komunikacji interpersonalnej,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw,
- przechowywania i utrwalania żywności.

W trakcie nauki szkoła organizuje: pokazy: np. kuchni molekularnej, konkursy branżowe, wyjazdy na targi branżowe, zajęcia w bogato wyposażonych pracowniach gastronomicznych i zakładach pracy. Dzięki temu nauczysz się: łączyć kreatywność z wiedzą z zakresu nowych technik kulinarnych, nowatorskiego serwowania potraw i aranżacji stołów, poznasz tajniki food design'u w sztuce kulinarnej.

Dla pełnego zdobycia wiedzy i umiejętności szkoła posiada:

- nowoczesne, świetnie wyposażone pracownie technologii gastronomicznej,
- nowoczesnie wyposażone pracownie obsługi konsumenta,
- pracownie komputerowe.

Kształcenie praktyczne realizowane jest w szkolnych warsztatach gastronomicznych i w rzeczywistych warunkach pracy pod opieką nauczyciela. Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych.

Absolwent ma możliwości zatrudnienia w:

- wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej: bary szybkiej obsługi, punkty małej gastronomii, szpitale, szkoły,
- przedszkolach, internatach,
- stołówkach prowadzonych przez zakłady pracy,
- restauracjach, kawiarniach, hotelowych zakładach gastronomicznych,
- przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.

Zajęcia praktyczne organizuje szkoła we własnych warsztatach szkolnych lub przedszkolach pod kierunkiem nauczyciela.

Zewnętrzny egzamin zawodowy dla zawodu kucharz z kwalifikacji: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań jest przeprowadzany przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną na terenie szkoły. Na wniosek absolwenta, do dyplomu dołącza się Europass - Suplement zawierający opis zawodu i kwalifikacji. Europass wydany jest w języku polskim i angielskim. Uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe honorują kraje Unii Europejskiej. Absolwenci szkoły branżowej mogą kontynuować naukę w branżowej szkole II stopnia.



CUKIERNIK

Praca cukiernika polega przede wszystkim na produkcji wszelkiego rodzaju słodkości. Dobry cukiernik umie również realizować swoje własne pomysły, stąd jest to zawód dla ludzi pomysłowych z wyobraźnią. Ważne są zdolności manualne, niezbędne przy

dekorowaniu wyrobów. Zarobki cukiernika uzależnione są od liczby zleceń, jakie otrzymuje i rangi zakładu, w którym pracuje.

W trakcie nauki uczeń nabędzie umiejętności:

- produkcji i dekoracji ciast, ciastek, tortów, deserów, cukierków, pieczywa cukierniczego, lodów i elementów dekoracyjnych,
- stosowania receptur cukierniczych,
- współpracy w zespole,
- komunikacji interpersonalnej,
- obsługi specjalistycznych programów komputerowych,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- wykorzystywania nowoczesnych urządzeń,
- przechowywania i utrwalania żywności.

W trakcie nauki szkoła organizuje: pokazy: np. kuchni molekularnej, konkursy branżowe, wyjazdy na targi branżowe, zajęcia w bogato wyposażonych pracowniach gastronomicznych i zakładach pracy. Dzięki temu nauczysz się: łączyć kreatywność z wiedzą z zakresu nowych technik kulinarnych, nowatorskiego serwowania potraw i aranżacji stołów, poznasz tajniki food design'u w sztuce kulinarnej.

Dla pełnego zdobycia wiedzy i umiejętności szkoła posiada:

- nowoczesne, świetnie wyposażone pracownie technologii gastronomicznej,
- nowoczesnie wyposażone pracownie obsługi konsumenta,
- pracownie komputerowe.

Kształcenie praktyczne w szkolnych pracowniach gastronomicznych lub w rzeczywistych warunkach produkcyjnych. Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych. Cukiernicy znajdują zatrudnienie w cukierniach, hotelach, punktach gastronomicznych. Najlepsi z powodzeniem odnajdą się na rynku krajowym, czerpiąc dużą satysfakcję z wykonywanego zawodu.

Zewnętrzny egzamin zawodowy dla zawodu cukiernik z kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych jest przeprowadzany przez OKE na terenie szkoły. Na wniosek Absolwenta, do dyplomu dołącza się Europass - Suplement zawierający opis zawodu i kwalifikacji. Europass wydany jest w języku polskim i angielskim. Uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe honorują kraje Unii Europejskiej.

SZKOŁA BRANŻOWA II STOPNIA



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

kierunek dedykowany absolwentom w zawodzie kucharz !!!

Technik żywienia i usług gastronomicznych to idealny kierunek dla osób dbających o zdrowy tryb życia i lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dla których ważne jest co i jak jedzą. Rozwijający się pręźnie przemysł turystyczny – powstawanie hoteli, restauracji, lokali gastronomicznych – oraz moda na „zdrową kuchnię” stwarzają duże możliwości rozwoju i zatrudnienia.

Kierunek technik żywienia i usług gastronomicznych powinny wybrać osoby, które:

- zainteresowane są pracą w renomowanych restauracjach w Polsce i za granicą,
- są kreatywne i pomysłowe,
- mają zmysł artystyczno – estetyczny,
- cenią zdrową kuchnię,
- interesują się nowoczesnymi trendami w żywieniu,
- chcą awansować i rozwijać się,
- lubią pracować w zespole.

W trakcie nauki uczeń nabeździe umiejętności:

- przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów,
- stosowania receptur gastronomicznych,
- układania i oceny jadłospisów,
- organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych,
- stosowania technik nakrywania stołu,
- współpracy w zespole,
- komunikacji interpersonalnej,
- obsługi specjalistycznych programów komputerowych,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- planowania i kalkulowania kosztów produkcji,

- wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw,
- przechowywania i utrwalania żywności.

W trakcie nauki szkoła organizuje: pokazy: np. kuchni molekularnej, konkursy branżowe, wyjazdy na targi branżowe, zajęcia w bogato wyposażonych pracowniach gastronomicznych i zakładach pracy. Dzięki temu nauczysz się: łączyć kreatywność z wiedzą z zakresu nowych technik kulinarnych, nowatorskiego serwowania potraw i aranżacji stołów, poznasz tajniki food design'u w sztuce kulinarnej.

Dla pełnego zdobycia wiedzy i umiejętności szkoła posiada:

- nowoczesne, świetnie wyposażone pracownie technologii gastronomicznej,
- nowoczesnie wyposażone pracownie obsługi konsumenta,
- pracownie komputerowe.

Kształcenie praktyczne realizowane jest w szkolnych warsztatach gastronomicznych i w rzeczywistych warunkach pracy pod opieką nauczyciela. Uczeń odbywa również 8 tygodni praktyk zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy. Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych pracuje jako:

- koordynator ślubny,
- szef kuchni,
- manager zakładu gastronomicznego,
- organizator imprez okolicznościowych,
- mistrz sztuki kulinarnej,
- pracownik firmy cateringowej,
- doradca w zakresie prawidłowego żywienia,
- organizator usług cateringowych,
- pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej.

Absolwent może kontynuować naukę i doskonalić swoje umiejętności na kwalifikacyjnych kursach zawodowych oraz w ramach studiów licencjackich i magisterskich, na kierunkach: technologia żywności, dietetyka, żywienie człowieka i nauki konsumenckie, nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii, hotelarstwo i turystyka, organizacja i zarządzanie w gastronomii na różnych uczelniach.



TECHNIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH

kierunek dedykowany absolwentom w zawodzie mechanik pojazdów samochodowych i elektromechanik pojazdów samochodowych !!!

Zawód technik pojazdów samochodowych nie tylko umożliwia rozwój motoryzacyjnych zainteresowań, ale przede wszystkim daje gwarancję interesującej pracy.

Absolwent po zdaniu egzaminu z dwóch kwalifikacji obejmujących zagadnienia związane z diagnozowaniem i naprawa podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych oraz organizacją i prowadzeniem procesu obsługi pojazdów samochodowych otrzymuje tytuł technika pojazdów samochodowych i jest przygotowany do podjęcia pracy na stanowisku mistrza, kontrolera technicznego, pracownika biura obsługi klienta w zakładach produkcji, diagnostyki, naprawy, obsługi i transportu branży motoryzacyjnej oraz do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Szkoła przygotowuje absolwentów do wykonywania wybranego zawodu, uczy planowania kariery zawodowej, dobrze przygotowuje do egzaminów zewnętrznych i umożliwia dalsze kształcenie się na uczelniach wyższych lub w szkołach policealnych.

W szkolnym planie nauczania znajdują się przedmioty ogólnokształcące i przedmioty zawodowe. Zajęcia praktyczne realizowane są już od pierwszej klasy w nowoczesnych i doskonale wyposażonych warsztatach szkolnych. Szkoła współpracuje również ze znanymi firmami samochodowymi. Młodzież doskonali swoje umiejętności także w czasie praktyk zawodowych. Warto podkreślić, że nasi uczniowie korzystają z bezpłatnego przygotowania do egzaminów na prawo jazdy kategorii B, a indywidualną naukę jazdy prowadzą doświadczeni instruktorzy.

Aktywizowaniu uczniów i pogłębianiu ich wiedzy na temat motoryzacji służą różnego typu krajowe i zagraniczne wycieczki dydaktyczne np. do Poznania, Wolfsburga, czy Drezna. Uczniowie biorą wówczas udział w warsztatach, konferencjach, pokazach itp.

Swoje pasie, umiejętności oraz zainteresowania uczniowie mogą rozwijać też w czasie różnorodnych zajęć dodatkowych z przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych, które prowadzą doświadczeni nauczyciele egzaminatorzy.

O dobrym przygotowaniu naszych uczniów do przyszłej pracy zawodowej świadczą ich bardzo dobre wyniki z egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe oraz sukcesy w konkursach, turniejach i olimpiadach z wiedzy technicznej i samochodowej.

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI



Technik technologii żywności zajmuje się opracowaniem nowych produktów żywnościowych i technologii. Organizuje i nadzoruje proces produkcji produktów żywnościowych na powierzonym odcinku produkcji. Bada nowoczesne techniki i technologie oraz opracowuje różne asortymenty produktów żywnościowych. Obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych. Po ukończeniu szkoły technik technologii żywności wykonuje pracę w zakładach przemysłu spożywczego i może kontynuować naukę w szkołach wyższych na kierunku technologii żywności, dietetyka, towaroznawstwo.

W procesie kształcenia zawodowego zaznajamiając się z następującymi przedmiotami: technologia żywności, towaroznawstwo żywności, mikrobiologia żywności, analiza żywności, maszyny i urządzenia przetwórstwa spożywczego, działalność przedsiębiorstwa spożywczego zdobędziesz wiedzę dotyczącą:

- przebiegu procesu produkcji wyrobów spożywczych
- współczesnych metod przetwarzania żywności
- określania wartości odżywczej żywności
- przepisów prawa żywnościowego
- roli drobnoustrojów w przetwórstwie spożywczym
- przygotowanie próbek żywności do przechowywania i badań laboratoryjnych
- sensorycznej oceny żywności
- podstawowych badań laboratoryjnych surowców i produktów spożywczych.

Absolwent szkoły w zachodzie Technik technologii żywności będzie potrafił:

- samodzielnie organizować stanowisko pracy
- posługiwać się dokumentacją techniczną i technologiczną
- dobierać surowce, dodatki i opakowania do wyrobu produktów spożywczych
- dobierać narzędzia i maszyny do określonej produkcji

- wykonać badania laboratoryjne w celu oceny jakościowej wyrobów spożywczych
- komunikować się, wyszukiwać i przetwarzać informacje
- organizować działalność własnej, małej firmy.

Twoja wiedza i umiejętności pozwolą Ci:

- kontynuowanie nauki na studiach wyższych ze szczególnym uwzględnieniem wydziałów technologii żywności akademii rolniczych lub kierunkach pokrewnych
- podjęcie pracy w instytucjach prowadzących badania i ocenę żywności, handel artykułami spożywczymi i dystrybucję żywności
- zatrudnienie przy produkcji szerokiej gamy artykułów spożywczych, przy obsłudze urządzeń produkcyjnych oraz przy organizacji produkcji i jej kontroli.
- otworzenie własnej działalności gospodarczej.