

## Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Sierakowicach

ul. Dworcowa 3, 83-340 Sierakowice  
tel./fax 58 681 62 70; email:zsp.sierakowice@wp.pl

[www.zpsierakowice.pl](http://www.zpsierakowice.pl)

### Liceum Ogólnokształcące w Sierakowicach

Czas trwania nauki – 4 lata

Profil kształcenia	Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym	Nauczane języki obce	Przedmioty punktowane
Fotograficzno-językowy	<ul style="list-style-type: none"><li>język polski</li><li>język angielski</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>język angielski</li><li>język polski</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>język polski</li><li>język obcy</li><li>matematyka</li><li>informatyka</li></ul>

### Technikum w Sierakowicach

Czas trwania nauki – 5 lat

Zawód	Zdobywane kwalifikacje	Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym	Przedmioty punktowane
<b>Technik żywienia i usług gastronomicznych</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Przygotowanie i wydawanie dań</li><li>Organizacja żywienia i usług gastronomicznych</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>język angielski</li><li>matematyka <u>lub</u><sup>1</sup></li><li>biologia</li><li>geografia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>język polski</li><li>język obcy</li><li>matematyka</li><li>informatyka</li></ul>
<p><b>Technik żywienia i usług gastronomicznych</b> planuje produkcję i ustala asortyment potraw, dokonuje oceny jakości półproduktów i wyrobów gotowych, potraw i napojów, pod kątem ich zgodności z przepisami kulinarnymi, nadzoruje przebieg procesów technologicznych zgodnie z normami, obowiązującymi recepturami i wymogami sanitarnymi, prowadzi dokumentację dotyczącą rozliczeń produkcji gastronomicznej, obsługuje maszyny i urządzenia gastronomiczne, organizuje i nadzoruje obsługę konsumentów, pracę magazynu oraz organizuje i nadzoruje proces produkcyjny, często prowadzi własną placówkę gastronomiczną.</p> <p><b>Praca: Technik żywienia i usług gastronomicznych</b> będzie mógł pracować w firmach cateringowych, restauracjach, hotelach, własnej firmie świadczącej usługi gastronomiczne.</p>			

<sup>1</sup> Rozszerzenia przedmiotów mogą ulec zmianie z uwagi na wyniki naboru.

<b>Technik rachunkowości</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych</li> <li>• Prowadzenie rachunkowości.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• język angielski</li> <li>• matematyka <u>lub</u></li> <li>• geografia</li> <li>• matematyka</li> </ul>	
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**Technik rachunkowości** prowadzi rachunkowość, dokumentuje i ewidencjuje operacje gospodarcze, przeprowadza i rozlicza inwentaryzację. Prowadzi sprawy kadrowo – płacowe i sprawy gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych czyli prowadzi rekrutację i selekcjonowanie kandydatów do pracy, rozlicza wynagrodzenia i składki ZUS, prowadzi analizę zatrudnienia i wynagrodzeń, prowadzi ewidencję i rozliczenia podatkowe, prowadzi rozliczenia finansowe z kontrahentami i bankami.

**Praca:** działy finansowe (księgowość) we wszystkich podmiotach gospodarczych, bankach, instytucjach ubezpieczeniowych, urzędach skarbowych, urzędach administracji samorządowej a także w prywatnych firmach czy biurach rachunkowych.

<b>Technik agrobiznesu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prowadzenie produkcji rolniczej</li> <li>• Organizacja i prowadzenie przedsiębiorstwa w agrobiznesie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• geografia</li> <li>• biologia <u>lub</u></li> <li>• geografia</li> <li>• matematyka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• język polski</li> <li>• język obcy</li> <li>• matematyka</li> <li>• informatyka</li> </ul>
----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Technik agrobiznesu** projektuje, organizuje i prowadzi działalność gospodarczą w agrobiznesie, stosuje przepisy formalno – prawne przy uruchamianiu i prowadzeniu działalności gospodarczej, opracowuje i stosuje efektywne strategie marketingowe, prowadzi rachunkowość w małych firmach agrobiznesu, organizuje pracę małych zespołów pracowniczych itd.

**Praca:** przedsiębiorstwa przetwórstwa rolno-spożywczego, firmy handlowe, usługowe i produkcyjne, obsługa ruchu turystycznego, marketing i sprzedaż produktów rolniczych i spożywczych, usługi techniczne, finansowe i bankowe rynku rolnego oraz weterynaryjne, urzędy administracji samorządowej. **Technik agrobiznesu** może również prowadzić własne przedsiębiorstwo agroturystyczne lub rolne o dowolnej wielkości.

## **Branżowa Szkoła I stopnia w Sierakowicach**

Czas trwania nauki – 3 lata

<b>Zawód</b>	<b>Zdobywane kwalifikacje</b>	<b>Nauczane języki obce</b>	<b>Przedmioty punktowane</b>
<p><b>Klasa wielozawodowa m.in.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Blacharz samochodowy</li><li>• Cukiernik</li><li>• Dekarz</li><li>• Elektromechanik</li><li>• Elektromechanik pojazdów samochodowych</li><li>• Elektryk</li><li>• Fryzjer</li><li>• Mechanik pojazdów samochodowych</li><li>• Monter sieci i instalacji sanitarnych</li><li>• Monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie</li><li>• Murarz-tylnkarz</li><li>• Piekarz</li><li>• Przetwórcza mięsa</li><li>• Sprzedawca</li><li>• Stolarz</li><li>• Ślusarz</li><li>• Tapicer</li></ul> <p><i>(zajęcia praktyczne w zakładach pracy)</i></p>	<p>W zależności od zawodu, po zdaniu egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• język angielski</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• język polski</li><li>• matematyka</li><li>• język obcy</li><li>• informatyka</li></ul>