

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych

ul. Wolności 39, 83-314 Somonino
tel./fax 58 684 11 91; e-mail: sekretariat@zpsomonino.pl

www.zpsomonino.pl

OFERTA EDUKACYJNA DLA ABSOLWENTÓW SZKOŁY PODSTAWOWEJ

Technikum w Somoninie

Czas trwania nauki – 5 lat

Zawód	Zdobywane kwalifikacje	Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym	Przedmioty punktowane
Technik hotelarstwa	<ul style="list-style-type: none">• Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie• Realizacja usług w recepcji	<ul style="list-style-type: none">• język angielski• geografia	<ul style="list-style-type: none">• język polski• matematyka• język obcy• geografia
<p>Technik hotelarstwa zapozna się z zasadami funkcjonowania hoteli, pensjonatów, agencji turystycznych oraz firm cateringowych. Nauczy się, jak dobrze zaplanować i koordynować usługi hotelarskie, jak kompleksowo i profesjonalnie obsługiwać gości hotelowych oraz jak organizować usługi turystyczne. Pozna zasady obsługi recepcji hotelowej i zarządzania personelem hotelowym. Dowie się, jak ustalać zestaw oferowanych usług oraz jak konstruować ich ceny, by być konkurencyjnym na rynku. Pozna także zasady efektywnego promowania oferowanych usług z wykorzystaniem różnorodnych form reklamy.</p> <p>Praca: hotele i pensjonaty, restauracje, ośrodki wypoczynkowe, uzdrowiska, gospodarstwa agroturystyczne, biura i agencje turystyczne, informacja turystyczna, pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej.</p> <p>Po uzyskaniu niezbędnego doświadczenia zawodowego technik hotelarstwa może również prowadzić samodzielną działalność gospodarczą.</p>			
Technik weterynarii	<ul style="list-style-type: none">• Prowadzenie chowu i inseminacji zwierząt• Wykonywanie weterynaryjnych czynności pomocniczych	<ul style="list-style-type: none">• język angielski	<ul style="list-style-type: none">• język polski• matematyka• język obcy• biologia

Technik weterynarii pomaga lekarzowi weterynarii w zapobieganiu i zwalczaniu chorób zwierząt, kontroli stanu zdrowotnego i higienicznego zwierząt. Wykonuje zabiegi sanitarno-weterynaryjne. Podczas nauki uczeń pozna anatomię i fizjologię zwierząt, elementy diagnostyki weterynaryjnej oraz profilaktykę i metody leczenia chorób zwierząt. Zgłębi zasady chowu i rozrodu zwierząt oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w działalności weterynaryjnej. Nauczy się języka obcego branżowego oraz organizacji pracy zespołowej. Wiedzę zdobytą podczas zajęć teoretycznych może wykorzystać i doskonalić podczas **praktyk zawodowych**.

Praca: gospodarstwa rolne i agroturystyczne, laboratoria weterynaryjne, lecznice dla zwierząt, ogrody zoologiczne, organy inspekcji weterynaryjnej, schroniska dla zwierząt. Po uzyskaniu niezbędnego doświadczenia zawodowego **technik weterynarii** może również prowadzić samodzielną działalność gospodarczą.

Technik żywienia i usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowanie i wydawanie dań • Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> • język angielski • biologia 	<ul style="list-style-type: none"> • język polski • matematyka • język obcy • biologia
--	--	---	--

Technik żywienia i usług gastronomicznych posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza – sporządza potrawy i napoje – i organizatora usług gastronomicznych. Wykonuje zadania związane z planowaniem, organizowaniem i ocenianiem żywienia. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Posługuje się nowoczesnymi technologiami, urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych, korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych. Jest otwarty na nowości i kreatywny w działaniu – śledzi aktualne tendencje w dekoracji potraw, aranżacji stołów i sal.

Praca: szef kuchni, manager zakładu gastronomicznego, organizator imprez okolicznościowych, mistrz sztuki kulinarnej, koordynator ślubny, pracownik firmy cateringowej, doradca w zakresie prawidłowego żywienia, organizator usług cateringowych, pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej. Po uzyskaniu niezbędnego doświadczenia zawodowego **technik żywienia i usług gastronomicznych** może również prowadzić samodzielną działalność gospodarczą.

OFERTA EDUKACYJNA DLA ABSOLWENTÓW SZKOŁY PODSTAWOWEJ

Branżowa Szkoła I Stopnia w Somoninie

Czas trwania nauki – 3 lata

Zawód	Zdobywane kwalifikacje	Przedmioty punktowane
Kucharz	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowanie i wydawanie dań 	<ul style="list-style-type: none"> • język polski

<i>(możliwość odbywania zajęć praktycznych w szkole)</i>		<ul style="list-style-type: none"> • język obcy • matematyka • informatyka
<p>Kucharz zajmuje się przygotowywaniem potraw, pochodzących z różnych stron świata, jak również dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. Posiada wiedzę, dotyczącą różnych kultur kulinarnych, właściwego stosowania produktów spożywczych, odpowiedniego łączenia składników, jak również stosownego serwowania potraw, deserów, napojów i dodatków. Poza samym przygotowywaniem dań, do zadań kucharza należy podanie ich w jak najbardziej atrakcyjnej i wyszukanej formie.</p> <p>Praca: restauracje, kawiarnie, bary szybkiej obsługi, hotelowe zakłady gastronomiczne, punkty małej gastronomii, jadłodajnie, gospody, zajazdy, szkoły, przedszkola, stołówki, zakłady zajmujące się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.</p>		
<p>klasy wielozawodowe <i>(zajęcia praktyczne w zakładach pracy)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • zależne od zawodu 	