**Zespół Szkół Zawodowych i Placówek w Krościenku nad Dunajcem**

**Szkoła, która otwiera przed Tobą świat**



**Dlaczego warto wybrać szkołę uczącą zawodu?**

Odpowiedź wynika z oczekiwań dzisiejszego rynku pracy. Większość ofert  pracy skierowanych jest do specjalistów z konkretnej profesji. **Zapotrzebowanie na zawodowców jest coraz większe** – etos technika wraca do łask.

Dobrze jest więc wybrać szkołę, która oferuje kształcenie zawodowe. Ta decyzja nie zamyka drogi do dalszej nauki, daje natomiast wyobrażenie o przyszłej profesji, wyposaża
w umiejętności, które umożliwiają podjęcie pracy w wybranym zawodzie.

Matura zdana równolegle z zawodowym egzaminem wieńczącym technikum otwiera przecież drzwi uczelni wszystkim tym osobom, które będą chciały kontynuować naukę.

Wybierając kierunek kształcenia, warto pomyśleć o zapotrzebowaniu lokalnego rynku pracy, ale także o możliwościach podjęcia pracy za granicą. Proponowane w naszej Szkole kierunki kształcenia to zawody z przyszłością, zawody oceniane jako te, na które zapotrzebowanie będzie systematycznie wzrastać.

Warto zwrócić uwagę na fakt, że uczniowie naszej Szkoły otrzymują ***Europass –* suplement do dyplomu ‎potwierdzającego kwalifikacje zawodowew języku angielskim, uznawany w krajach Unii Europejskiej,** co dajemożliwość podjęcia pracy w zawodzie również za granicą.

**Oferta praktycznych kursów**

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych uczniów, stworzyliśmy ofertę **bezpłatnych kursów zawodowych** realizowanych w ramach projektu unijnego, takich jak: **animator czasu wolnego, prawo jazdy kat. B, systemy informatyczne w turystyce i hotelarstwie, kurs florystyczny**, które pozwolą na zdobycie dodatkowych umiejętności i kwalifikacji przydatnych na rynku pracy.

**Szkoła na wysokim poziomie, blisko domu**

Atutem szkoły sątakże **nowoczesne pracownie**, wyposażone w profesjonalny sprzęt
i urządzenia.

Uczniowie kształcą się pod czujnym okiem wykwalifikowanej kadry - **nauczyciele przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych są egzaminatorami Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej.** Wszystko to przekłada się na efekt końcowy, najważniejszy dla ucznia - **wysoką zdawalność egzaminów maturalnych i zawodowych!**

W kształceniu zawodowym bardzo dużą wagę przywiązuje się do łączenia wiedzy z praktyką. Uczniowie uczestniczą w różnych wydarzeniach związanych z branżą zawodową. Swoje zainteresowania rozwijają poprzez udział w licznych konkursach branżowych, przedmiotowych, sportowych i innych.

**Oferta edukacyjna**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Technikum** | **Przedmioty** **w zakresie rozszerzonym** | **Języki obce** |
| **Technik żywienia i usług gastronomicznych** | biologiajęzyk angielski | język angielskijęzyk francuski |
| **Technik hotelarstwa** | geografiajęzyk angielski | język angielskijęzyk niemiecki |
| **Technik organizacji turystyki** | geografiajęzyk angielski | język angielskijęzyk francuski |
| **Technik informatyk** | informatykamatematyka | język angielskijęzyk niemiecki |

|  |  |
| --- | --- |
| **Branżowa Szkoła I stopnia** | **Język obcy** |
| **Kucharz** | język angielski |
| **Cukiernik** | język angielski |
| **Klasa wielozawodowa** | język angielski |



**OFERTA BRANŻY GASTRONOMICZNEJ**

1. Technik żywienia i usług gastronomicznych

 Nauka na tym kierunku przygotowuje uczniów do podejmowania zadań związanych
z organizacją i obsługą konsumenta oraz przygotowywaniem imprez organizowanych przez wszystkie zakłady świadczące usługi gastronomiczne. Uczniowie uczą się urządzać zakłady gastronomiczne, układać diety, menu codzienne i okolicznościowe, przeprowadzać ocenę jakości żywienia, umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podawania i prawidłowej obsługi konsumenta.

2. Branżowa Szkoła I stopnia: kucharz

 Kucharz jest artystą, a gotowanie sztuką. Kucharz musi odznaczać się nie tylko wyczuciem smaku, ale i kreatywnością. To od jego pomysłów i wyobraźni zależy, czy wymyślone dania będą smaczne i czy będą pięknie wyglądały. Kształcąc się w zawodzie kucharz, zdobędziesz wiedzę na temat przeróżnych kultur kulinarnych, łączenia składników
i smaków, nabędziesz umiejętności przygotowania różnorodnych potraw, ich podania
w bardzo atrakcyjnej formie, sztuki nakrywania i dekoracji stołu.

3. Branżowa Szkoła I stopnia: cukiernik

Praca cukiernika polega przede wszystkim na produkcji wszelkiego rodzaju ciast, ciastek, tortów, deserów, cukierków, pieczywa cukierniczego, lodów i elementów dekoracyjnych, które poza walorami smakowymi powinny również posiadać walory estetyczne.

******

**OFERTA BRANŻY TURYSTYCZNO - HOTELARSKIEJ**

1. Technik organizacji turystyki

 Jeżeli lubisz podróżować, spędzać aktywnie czas, organizować wypoczynek dla siebie
i innych, to nasza Szkoła jest właśnie dla Ciebie! U nas nauczysz się, jakorganizować własną działalność turystyczną, imprezy turystyczne krajowe i zagraniczne dla różnych grup odbiorców, jak obsługiwać klientów korzystających z usług turystycznych, rozliczać imprezy
i usługi turystyczne. Poszerzysz swoją wiedzę o różnych regionach i krajach, poznasz kulturę innych narodów.

2. Technik hotelarstwa

 Jeśli jesteś ciekawy świata, lubisz poznawać ludzi, jesteś osobą empatyczną nastawioną na spełnianie oczekiwań innych osób – ten zawód jest dla Ciebie! Do zadań zawodowych wykonywanych przez technika hotelarstwa należą wszystkie czynności związane z obsługą gościa hotelowego (recepcja, służba piętrowa, gastronomia), planowanie różnego rodzaju usług hotelarskich, organizowanie i obsługiwanie kongresów, targów, zjazdów i innych imprez; organizowanie usług turystycznych i rekreacyjnych; urządzanie wnętrza różnych jednostek hotelowych i gastronomicznych; prowadzenie korespondencji
i obsługiwanie nowoczesnego sprzętu biurowego.

******

**OFERTA BRANŻY INFORMATYCZNEJ**

Technik informatyk

We współczesnych czasach informatyk jest jednym z najbardziej pożądanych zawodów. Dlaczego? Informatyka zdominowała już niemal każdą dziedzinę życia. U nas zdobędziesz wiedzę i umiejętności z zakresu budowy i naprawy komputerów, obsługi
i administrowania różnymi systemami operacyjnymi, tworzenia sieci komputerowych, administrowania bazami danych, a także projektowania graficznego stron WWW
i programowania aplikacji internetowych.

****

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA – KLASA WIELOZAWODOWA**

Klasa wielozawodowa umożliwia elastyczne dostosowywanie kształcenia do potrzeb pracodawców na współczesnym rynku pracy. To klasa, w której uczniowie uczą się wybranego przez siebie zawodu. Stwarza ona młodzieży szansę zdobywania umiejętności w zawodach usługowych typu: fryzjer, sprzedawca, elektryk, elektromechanik, ślusarz, stolarz, monter sieci, instalacji i urządzeń sanitarnych, murarz – tynkarz, kamieniarz, mechanik pojazdów samochodowych i inne.

**Zapraszamy do zapoznania się ze szczegółami oferty na stronie internetowej naszej Szkoły: http://www.zszip-kroscienko.nowotarski.edu.pl**

***Nauczyciele Zespołu Szkół Zawodowych i Placówek w Krościenku n.D.***