



ZESPÓŁ SZKÓŁ TECHNICZNYCH I OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH
im. gen. dr. Romana Abrahama
62-300 Wrzesnia ul. Kaliska 2a
tel. (61) 43-60-515 fax (61) 43-60-829
e-mail: sekretariat@zstio-wrzesnia.pl www.zstio-wrzesnia.pl

**Rekrutacja do klas pierwszych Technikum nr 2
w Zespole Szkół Technicznych i Ogólnokształcących we Wrześni
na rok szkolny 2019/2020
dla absolwentów szkoły podstawowej**

Klasa	Liczba oddziałów	Zawód	Przedmioty punktowane ze świadectwa	Przedmioty nauczane w zakresie rozszerzonym
I TW	1	technik weterynarii	język polski, matematyka, biologia, chemia	biologia, chemia
I TR	0,5	technik rolnik	język polski, matematyka, biologia, geografia	biologia, geografia
I TŻUG	1	technik żywienia i usług gastronomicznych	język polski, matematyka, biologia, chemia	biologia, chemia
I TOT	1	technik obsługi turystycznej	język polski, matematyka, geografia, język obcy	geografia, język obcy
I TH	0,5	technik hotelarstwa	język polski, matematyka, geografia, język obcy	geografia, język obcy

W **Technikum** obowiązuje nauka dwóch języków obcych, z których jeden jest kontynuacją języka obcego nauczanego w szkole podstawowej. Istnieje możliwość kontynuacji języka obcego, którego uczeń uczył się poza szkołą (np. prywatnie) pod warunkiem spełniania wymagań programowych obowiązujących w szkole podstawowej. W szkole nauczane są następujące języki obce: **język angielski, język niemiecki, język francuski**. Przedmioty wybrane do nauczania na poziomie rozszerzonym są wymagane przy rekrutacji na dane kierunki wyższych uczelni.

Technikum nr 2 prowadzi dla absolwentów szkoły podstawowej kształcenie w następujących zawodach:

- technik weterynarii,
- technik rolnik,
- technik żywienia i usług gastronomicznych,
- technik hotelarstwa,
- technik obsługi turystycznej.

Technik weterynarii

Program nauczania obejmuje pełen zakres przedmiotów ogólnokształcących oraz przedmioty weterynaryjne. Absolwent w zawodzie technik weterynarii będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) zabiegów pielęgnacyjnych i zootechnicznych u zwierząt;
- 2) czynności pomocniczych dotyczących diagnozowania, profilaktyki i leczenia chorób zwierząt;
- 3) czynności pomocniczych z zakresu zapewniania bezpieczeństwa żywnościowego oraz czynności pomocniczych w zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;
- 4) prowadzenia chowu i hodowli zwierząt gospodarskich i towarzyszących oraz wykonywania zabiegów inseminacji wybranych gatunków zwierząt.

W klasie weterynaryjnej na poziomie rozszerzonym będą nauczane następujące przedmioty: **biologia, chemia**. W celu polepszenia jakości kształcenia zawodowego szkoła ściśle współpracuje z Wydziałem Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Posiada bardzo dobrze wyposażoną bazę kształcenia weterynaryjnego: pracownię anatomii i zootechniki, salę zabiegową – prosektorium i laboratoria. Absolwent tego kierunku może kontynuować naukę na studiach o charakterze weterynaryjnym, zootechnicznym oraz wielu innych kierunkach przyrodniczych. Kwalifikacje zawodowe, nabyte w procesie kształcenia, umożliwią absolwentowi podejmowanie pracy między innymi w lecznicach weterynaryjnych, inspektoratach weterynaryjnych, laboratoriach weterynaryjnych, stacjach hodowli i unasienniania zwierząt.

Technik rolnik

Uczniowie otrzymują pełne przygotowanie z zakresu przedmiotów ogólnokształcących i ekonomiczno-rolniczych. Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik rolnik będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) wykonywania prac związanych z prowadzeniem produkcji roślinnej i zwierzęcej;
- 2) prowadzenia i obsługi pojazdów, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji roślinnej i zwierzęcej;
- 3) prowadzenia sprzedaży produktów rolniczych i zwierząt gospodarskich;
- 4) organizowania i nadzorowania produkcji roślinnej i zwierzęcej;
- 5) podejmowania decyzji na podstawie rachunku ekonomicznego.

W klasie rolniczej na poziomie rozszerzonym będą nauczane następujące przedmioty: **biologia, geografia**. Szkoła posiada bardzo dobrze wyposażoną bazę kształcenia zawodowego: pracownię produkcji zwierzęcej, produkcji roślinnej, mechanizacji rolnictwa i laboratoria. Absolwent tego kierunku może kontynuować naukę na wydziałach rolniczych i zootechnicznych Uniwersytetów Przyrodniczych oraz innych kierunkach przyrodniczych. Kwalifikacje zawodowe, nabyte w procesie kształcenia, umożliwią absolwentowi podejmowanie pracy między innymi w rolniczych przedsiębiorstwach usługowo-produkcyjnych, stacjach hodowli i unasienniania zwierząt, samodzielne prowadzenie gospodarstwa rolnego.

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Program nauczania obejmuje pełen zakres przedmiotów ogólnokształcących oraz przedmioty żywieniowe. Absolwent w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- 2) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 3) planowania i oceny żywienia;
- 4) organizowania produkcji gastronomicznej;
- 5) planowania i realizacji usług gastronomicznych.

W klasie żywienia i usług gastronomicznych na poziomie rozszerzonym będą nauczane następujące przedmioty: **biologia, chemia**. Szkoła posiada bardzo dobrze wyposażoną bazę kształcenia zawodowego: laboratoria mikrobiologii i analizy środków spożywczych, pracownię żywieniową oraz obsługi konsumenta. Absolwent tego kierunku może kontynuować naukę na wydziałach technologii żywności Uniwersytetów Przyrodniczych oraz wielu innych kierunkach przyrodniczych. Kwalifikacje zawodowe, nabyte w procesie kształcenia, umożliwią absolwentowi podejmowanie pracy między innymi w zakładach gastronomicznych otwartych i zamkniętych, gospodarstwach agroturystycznych, instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, organizacjach ochrony konsumenta, samodzielne prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie usług hotelarsko-gastronomicznych.

Technik hotelarstwa

Uczniowie otrzymują pełne przygotowanie z zakresu przedmiotów ogólnokształcących i hotelarskich. Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik hotelarstwa będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) prowadzenia działalności promocyjnej oraz sprzedaż usług hotelarskich;
- 2) rezerwowania usług hotelarskich;
- 3) wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji;
- 4) przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;
- 5) przygotowywania i podawania śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;
- 6) przyjmowania i realizacji zamówień na hotelarskie usługi dodatkowe.

W klasie hotelarskiej na poziomie rozszerzonym będą nauczane następujące przedmioty: **geografia, język obcy**. Szkoła posiada bardzo dobrze wyposażoną bazę kształcenia zawodowego: pracownię hotelarską, pracownię żywieniową i szkolny hotelik. Praktyki zawodowe odbywają się w renomowanych hotelach i pensjonatach w całej Polsce. Absolwent tego kierunku może kontynuować naukę na wydziałach hotelarskich i gastronomicznych, prowadzonych przez różne wyższe uczelnie. Kwalifikacje zawodowe, nabyte w procesie kształcenia, umożliwią absolwentowi podejmowanie pracy między innymi w hotelach, pensjonatach, firmach cateringowych, samodzielne prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie usług hotelarskich.

Technik obsługi turystycznej

Uczniowie otrzymują pełne przygotowanie z zakresu przedmiotów ogólnokształcących i turystycznych. Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik obsługi turystycznej będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) organizowania działalności turystycznej;
- 2) organizowania imprez i usług turystycznych;
- 3) obsługi klientów korzystających z usług turystycznych;
- 4) rozliczania imprez i usług turystycznych.

W klasie obsługi turystycznej na poziomie rozszerzonym będą nauczane następujące przedmioty: **geografia, język obcy**. Szkoła posiada dobrze wyposażoną bazę kształcenia zawodowego: pracownię obsługi turystycznej oraz geografii turystycznej, obsługi informatycznej w turystyce. Absolwent tego kierunku może kontynuować naukę na uczelniach wyższych na wydziałach i kierunkach między innymi takich jak: turystyka i rekreacja, hotelarstwo, gastronomia, turystyka i krajoznawstwo, turystyka międzynarodowa, dietetyka w turystyce. Ponadto po ukończeniu specjalistycznych kursów może zostać pilotem wycieczek, przewodnikiem, animatorem lub rezydentem. Kwalifikacje zawodowe, nabyte w procesie kształcenia, umożliwią absolwentowi podejmowanie pracy między innymi w biurach podróży, hotelach, ośrodkach wypoczynkowych, ośrodkach sportowych i rekreacyjnych, biurach obsługi ruchu turystycznego krajowego i zagranicznego, samodzielne prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie turystyki i rekreacji.

Bazę dydaktyczną szkoły tworzą nowoczesne i bogato wyposażone pracownie do realizacji przedmiotów kierunkowych, a także językowa, chemiczna, mikrobiologiczna, informatyczne oraz skomputeryzowana biblioteka. Uczniowie mają możliwość uprawiania sportu i rekreacji. Szkoła dysponuje pełnowymiarową halą sportową, siłownią i nowoczesnym stadionem lekkoatletycznym. Szeroka oferta zajęć pozalekcyjnych umożliwia uczniom uczestnictwo w licznych kołach przedmiotowych i sekcjach sportowych. Szkoła ściśle współpracuje z Uniwersytetem im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu oraz Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu. Prowadzimy wymianę uczniowską z zaprzyjaźnioną szkołą z Niemiec. Uczniom zamiejscowym szkoła zapewnia zakwaterowanie w nowoczesnie wyposażonym internacie oraz pełne wyżywienie w stołówce.