**Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych**

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

[**www.zspsomonino.pl**](http://www.zspsomonino.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 | * Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie * Realizacja usług w recepcji | * język angielski * geografia | * język polski * matematyka * język obcy * geografia |
| **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.  **Praca**: hotele i pensjonaty, restauracje, ośrodki wypoczynkowe, uzdrowiska, gospodarstwa agroturystyczne, biura i agencje turystyczne, informacja turystyczna, pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej.  Po uzyskaniu niezbędnego doświadczenia zawodowego **technik hotelarstwa** może również prowadzić samodzielną działalność gospodarczą. | | | |
| Technik weterynarii | * Prowadzenie chowu i inseminacji zwierząt * Wykonywanie weterynaryjnych czynności pomocniczych | * język angielski | * 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 | * Przygotowanie i wydawanie dań * Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | * język angielski * biologia | * 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**  *(możliwość odbywania zajęć praktycznych w szkole)* | * Przygotowanie i wydawanie dań | * język polski * język obcy * matematyka * informatyka |
| **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.  **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. | |
| **klasy wielozawodowe**  *(zajęcia praktyczne w zakładach pracy)* | * zależne od zawodu |