

Powiatowy Zespół Szkół im. Józefa Wybickiego w Somoninie

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

www.pzssomonino.pl

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	<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• biologia	<ul style="list-style-type: none">• język polski• matematyka• język obcy• biologia
<p>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</p>			

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.

Technik stylisty	<ul style="list-style-type: none"> • Projektowanie i wytwarzanie wyrobów odzieżowych • Stylizacja ubioru i kreacja wizerunku 	<ul style="list-style-type: none"> • język angielski 	<ul style="list-style-type: none"> • język polski • matematyka • język obcy • geografia
-------------------------	--	---	---

Technik stylisty łączy umiejętności z zakresu odzieżownictwa, fryzjerstwa i wizażu. Stylista wykorzystuje umiejętności projektowania i wykonywania kolekcji wyrobów odzieżowych, wiedzy z zakresu doboru barw kolorystycznych, fryzur i makijażu. W branży stylisty bardzo ważną rzeczą jest wiedza i umiejętność tworzenia, wykonywania kreacji, zgodnie z życzeniem klienta. Zawód ten odpowiada na potrzebę klienta bycia atrakcyjnym i zadbanym, poprzez wykreowanie jego nowego wizerunku. Odpowiedni zewnętrzny wizerunek jest nie do przecenienia, gdyż ma wpływ na relacje z innymi, samopoczucie, życie prywatne i zawodowe. Technik stylisty to mistrz tworzenia wizerunku klienta. Połączenie elementów projektowania i wykonywania kolekcji wyrobów odzieżowych z elementami projektowania, doboru fryzury oraz makijażu, daje możliwość uzyskania kompleksowego wykształcenia odpowiadającego na potrzeby rynku pracy. Wygląd zewnętrzny jest coraz bardziej ceniony. Obserwuje się jego wpływ na życie zawodowe, dlatego zawód ten uważany jest za zawód przyszłości.

Praca: z indywidualnym klientem – dobór kolorystyczny i stylistyczny stroju, fryzury i makijażu; personal shopping (dobór kolorystyczny i stylistyczny stroju); dres code stylizacja biznesowa dla firm, stylizacja wizerunkowa dla magazynów mody, prop stylist - stylizacja rekwizytów na planie zdjęciowym, współpraca z fotografem.

Branżowa Szkoła I Stopnia w Somoninie

Czas trwania nauki – 3 lata

Zawód	Zdobywane kwalifikacje	Przedmioty punktowane
<p>Kucharz (pół oddziału) <i>(możliwość odbywania zajęć praktycznych w szkole)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Przygotowanie i wydawanie dań 	<ul style="list-style-type: none"> język polski 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>klasa wielozawodowa <i>(zajęcia praktyczne w zakładach pracy)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> zależne od zawodu 	