

## Powiatowy Zespół Szkół w Sierakowicach

ul. Dworcowa 3, 83-340 Sierakowice  
tel./fax 58 681 62 70  
szkola@pzs.sierakowice.pl

### Liceum Ogólnokształcące w Sierakowicach

Czas trwania nauki – 4 lata

Profil kształcenia	Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym	Nauczane języki obce	Przedmioty punktowane
<b>Humanistyczno-prawny</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>język polski</li><li>język angielski</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>język angielski</li><li>język niemiecki</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>język polski</li><li>język obcy</li><li>matematyka</li><li>informatyka</li></ul>
<b>Pedagogiczno-psychologiczny</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>biologia</li><li>język angielski</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>język angielski</li><li>język niemiecki</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>język polski</li><li>język obcy</li><li>matematyka</li><li>informatyka</li></ul>

### Technikum w Sierakowicach

Czas trwania nauki – 5 lat

Zawód	Zdobywane kwalifikacje	Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym	Przedmioty punktowane
<b>Technik żywienia i usług gastronomicznych ( 0.5 oddziału) *</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Przygotowanie i wydawanie dań</li><li>Organizacja żywienia i usług gastronomicznych</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>biologia</li><li>geografia*</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>język polski</li><li>język obcy</li><li>matematyka</li><li>informatyka</li></ul>
<p><b>Technik żywienia i usług gastronomicznych</b> planuje produkcję i ustala asortyment potraw, dokonuje oceny jakości półproduktów i wyrobów gotowych, potraw i napojów, pod kątem ich zgodności z przepisami kulinarnymi, nadzoruje przebieg procesów technologicznych zgodnie z normami, obowiązującymi recepturami i wymogami sanitarnymi, prowadzi dokumentację dotyczącą rozliczeń produkcji gastronomicznej, obsługuje maszyny i urządzenia gastronomiczne, organizuje i nadzoruje obsługę konsumentów, pracę magazynu oraz organizuje i nadzoruje proces produkcyjny, często prowadzi własną placówkę gastronomiczną.</p> <p><b>Praca: Technik żywienia i usług gastronomicznych</b> będzie mógł pracować w firmach cateringowych, restauracjach, hotelach, własnej firmie świadczącej usługi gastronomiczne.</p>			

\* Rozszerzenia przedmiotów mogą ulec zmianie z uwagi na wyniki naboru.

\*Zależne od wyników naboru.

<b>Technik agrobiznesu (0,5 oddziału) *</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prowadzenie produkcji rolniczej</li> <li>• Organizacja i prowadzenie przedsiębiorstwa w agrobiznesie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• geografia</li> <li>• biologia*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• język polski</li> <li>• język obcy</li> <li>• matematyka</li> <li>• informatyka</li> </ul>
---	--	--	---

**Technik agrobiznesu** projektuje, organizuje i prowadzi działalność gospodarczą w agrobiznesie, stosuje przepisy formalno – prawne przy uruchamianiu i prowadzeniu działalności gospodarczej, opracowuje i stosuje efektywne strategie marketingowe, prowadzi rachunkowość w małych firmach agrobiznesu, organizuje pracę małych zespołów pracowniczych itd.

**Praca:** przedsiębiorstwa przetwórstwa rolno-spożywczego, firmy handlowe, usługowe i produkcyjne, obsługa ruchu turystycznego, marketing i sprzedaż produktów rolniczych i spożywczych, usługi techniczne, finansowe i bankowe rynku rolnego oraz weterynaryjne, urzędy administracji samorządowej. **Technik agrobiznesu** może również prowadzić własne przedsiębiorstwo agroturystyczne lub rolne o dowolnej wielkości.

<b>Technik ekonomista *</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej.</li> <li>• Prowadzenie spraw kadrowopłacowychi gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• język angielski</li> <li>• matematyka*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• język polski</li> <li>• matematyka</li> <li>• język obcy</li> <li>• informatyka</li> </ul>
-----------------------------	---	--	---

**Technik ekonomista** organizuje prace biura firmy, prowadzi dokumentację w jednostce organizacyjnej – prowadzi dokumentację biurową, magazynową i procesu sprzedaży, gospodaruje rzeczowymi składnikami majątku, sporządza biznesplan. Prowadzi sprawy kadrowo – płacowej sprawy gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych czyli prowadzi rekrutację, selekcjonowanie kandydatów do pracy, rozlicza wynagrodzenia i składki ZUS, prowadzi analizę zatrudnienia i wynagrodzeń, prowadzi ewidencję i rozliczenia podatkowe, prowadzi rozliczenia finansowe z kontrahentami i bankami.

**Praca:** wszystkie podmioty gospodarcze bez względu na ich formę organizacyjną czy własnościową, banki, zakłady budżetowe, własna działalność gospodarcza, konsulting

\* Rozszerzenia przedmiotów mogą ulec zmianie z uwagi na wyniki naboru.

\*Zależne od wyników naboru.