**ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH NR 1**

ul. Radomska 72, 27-200 Starachowice

tel./fax 41 274-52-74

[www.zsz1star.pl](http://WWW.zsz1star.pl)

e-mail: [zsz1stce@pro.onet.pl](mailto:zsz1stce@pro.onet.pl)

**TECHNIKUM NR 1**

**w Zespole Szkół Zawodowych nr 1**

**w Starachowicach kształci w zawodach:**

* **TECHNIK EKONOMISTA**
* **TECHNIK RACHUNKOWOŚCI**
  + **TECHNIK HANDLOWIEC**
  + **TECHNIK ŻYWIENIA** **I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**
  + **TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI**
* **TECHNIK GEODETA**
* **TECHNIK ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU**
* **TECHNIK HOTELARSTWA**
* **TECHNIK USŁUG FRYZJERSKICH**
* **TECHNIK CHŁODNICTWA I KLIMATYZACJI**

### Nauka w technikum trwa 5 lat po szkole podstawowej

**Zdobyte w szkole wiadomości i umiejętności pozwolą na:**

* zdanie egzaminów zewnętrznych potwierdzających kwalifikacje zawodowe i zdobycie tytułu technika w wybranym zawodzie oraz certyfikowane suplementy do dyplomu (Europass) w języku polskim i angielskim umożliwiające podjęcie pracy w zawodzie nawet za granicą,
* zdanie egzaminu maturalnego i podjęcie studiów na wybranym kierunku;
* podjęcie pracy w wybranym zawodzie,
* prowadzenie własnej działalności gospodarczej.

Praktyki obejmują 8 tygodni i będą odbywać się u pracodawców.

**Zaplecze dydaktyczne szkoły:**

* nowoczesne, świetnie wyposażone pracownie: gastronomiczna, hotelarska, ekonomiczno- rachunkowa, fryzjerska, geodezyjna, sprzedaży, chłodnictwa i klimatyzacji,
* pracownie komputerowe ze specjalistycznymi oprogramowaniami do zawodów.

**Zapraszamy na naszego instagrama** [**https://instagram.com/zsz\_nr1\_starachowice...**](https://instagram.com/zsz_nr1_starachowice?igshid=1ododzm0v8kny&fbclid=IwAR1exfYiJXdFBgexKBDYAXgr_1AcccaMS9H2qyAqWdjTCqqVLSO0kv2u5Ps)

**oraz Facebooka https://www.facebook.com/zsz1hubal**

**PROJEKY UNIJNE REALIZOWANE W ZSZ NR 1**

* Projekt „**Poszerzenie perspektyw zawodowych uczniów ZSZ nr 1 przez europejskie staże – szansą na przyszłość”** w ramach programu Erasmus + **sektor Kształcenie i szkolenie zawodowe.** W ramach tego projektu uczniowie uczestniczyli przed pandemią w stażu we **Włoszech**. W związku z pandemią koronawirusa i nauczaniem zdalnym od dnia 23.10.2020 wszelkie działania podejmowane są obecnie przez Internet. Koordynatorzy projektu są w ścisłej współpracy z instytucją przyjmującą w **Hiszpanii** w związku z planowanym wyjazdem (przełożonym z zeszłego roku) na staż w maju 2021 uczniów obecnych klas trzecich.
* Projekty programu Erasmus realizowane z partnerami z: **Włoch, Turcji, Francji i Rumuni**:
* **“Innowacyjne metody nauczania drogą do zredukowania absencji uczniów”**
* **“Odkrywanie świata z angielskim”**

Grupie uczniów z nauczycielami udało się wyjechać do Włoch i Rumunii oraz grupie nauczycieli do Turcji.

Ze względu na pandemię nie odbyły sie zaplanowane spotkania młodzieży w Rumunii i w Turcji, spotkania były on-line, w celu realizacji zamierzonych działań. Trwają przygotowania do mobilności wirtualnej zaplanowanej jako spotkanie we Francji.

* Projekt **„Kształcimy specjalistów- rozwój edukacji zawodowej dla Starachowic”** realizowany w ramachRegionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego przez Akademię Przedsiębiorczości w Starachowicach w partnerstwie z Powiatem Starachowickim i Specjalną Strefą Ekonomiczną. W ramach projektu uczniowie ZSZ nr 1 kształcący się z zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych uczestniczyli **w kursie barmańskim I stopnia, kursie baristycznym, cukierniczym, w kursie carvingu, kursie dekoracji stołów- decupage, w kursie z języka angielskiego zawodowego i płatnych stażach zawodowych.**

Natomiast uczniowie kształcący się w zawodzie **technik usług fryzjerskich uczestniczyli w kursie strzyżenia i koloryzacji włosów, kursie wizażu i stylizacji paznokci, w kursie prawa jazdy kat. B, kursie z języka angielskiego zawodowego oraz płatnych stażach zawodowych.**

Dodatkowo w ramach projektu odbyły sie szkolenia dla nauczycieli oraz zostały doposażone; pracownia gastronomiczna i pracownia obsługi konsumenta oraz pracownia fryzjerska w 5 nowych stanowisk fryzjerskich.

**Technik ekonomista**

**BRANŻA EKONOMICZNO – ADMINISTRACYJNA (EKA)**

**Kształcenie w zawodzie technik ekonomista zapewnia osiągnięcie dwóch kwalifikacji w ramach których uczeń zdobędzie wiedzę na temat:**

1. **Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej – kwalifikacja EKA.04.**

* stosowania wybranych przepisów prawa w prowadzeniu działalności
* prowadzenia dokumentacji biurowej i magazynowej
* prowadzenia dokumentacji procesu sprzedaży
* gospodarowania rzeczowymi składnikami majątku
* sporządzania biznesplanu
* obsługi programu Subiekt GT.

1. **Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych – kwalifikacja EKA.05.**

* prowadzenia rekrutacji i selekcjonowania kandydatów do pracy
* sporządzania dokumentacji kadrowej
* prowadzenia spraw związanych ze świadczeniami socjalnymi
* rozliczania wynagrodzeń i składek pobieranych przez ZUS
* prowadzenia analizy zatrudnienia i wynagrodzeń
* prowadzenia ewidencji podatkowych i rozliczeń podatkowych
* prowadzenia rozliczeń finansowych z kontrahentami i bankami,
* obsługi programu kadrowo-płacowego Gratyfikant GT, programu Płatnik,
* obsługi programu Rachmistrz GT.

**Kierunki studiów związane z ekonomią:**

* Zarządzanie
* Rachunkowość
* Finanse i bankowość
* Ekonomika menedżerska
* Stosunki międzynarodowe
* Zarządzanie zasobami ludzkimi

**Zawody związane z kierunkiem technika ekonomisty:** bankowiec, doradca finansowy, doradca inwestycyjny, agent ubezpieczeniowy, asystent menedżera, menedżer, urzędnik podatkowy, urzędnik ubezpieczeń społecznych, księgowy, sekretarz, sekretarka, agent celny, pośrednik pracy.

**Technik rachunkowości - nowy kierunek w ZSZ nr 1**

**BRANŻA EKONOMICZNO – ADMINISTRACYJNA (EKA)**

**Jeśli interesujesz się biznesem, lubisz pracę z komputerem, umiesz logicznie myśleć to idealnym kierunkiem dla osób dokładnych i skrupulatnych jest technik rachunkowości.**

**Kształcenie w zawodzie technik rachunkowości zapewnia osiągnięcie dwóch kwalifikacji w ramach których uczeń zdobędzie wiedzę na temat:**

1. **Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych – kwalifikacja EKA.05.**

* prowadzenia rekrutacji i selekcjonowania kandydatów do pracy
* sporządzania dokumentacji kadrowej
* prowadzenia spraw związanych ze świadczeniami socjalnymi
* rozliczania wynagrodzeń i składek pobieranych przez ZUS
* prowadzenia analizy zatrudnienia i wynagrodzeń
* prowadzenia ewidencji podatkowych i rozliczeń podatkowych
* prowadzenia rozliczeń finansowych z kontrahentami i bankami
* obsługi programów kadrowo-płacowych Gratyfikant GT, Płatnik.

**2. Prowadzenie rachunkowości – kwalifikacja EKA.07.**

* organizowania rachunkowości jednostek organizacyjnych;
* ewidencjonowania operacji gospodarczych;
* przeprowadzania inwentaryzacji i rozliczania jej wyników;
* wyceniania składników aktywów i pasywów;
* ustalania wyniku finansowego;
* sporządzania jednostkowych sprawozdań finansowych;
* prowadzenia analizy finansowej,
* obsługi programów finansowo-księgowych Rachmistrz GT, Rewizor GT.

**Technik rachunkowości może pracować jako:**

* Księgowy,
* Bankowiec,
* Doradca finansowy,
* Doradca inwestycyjny,
* Doradca ubezpieczeniowy,
* Agent ubezpieczeniowy,
* Asystent menedżera,
* Menedżer.

**Technik rachunkowości** może podnosić swoje kwalifikacje poprzez kontynuację nauki w szkołach wyższych na kierunkach: rachunkowość i finanse, finanse i inwestycje, finanse i bankowość. Może również zostać biegłym rewidentem - przeprowadzać badania prawidłowości i rzetelności informacji zawartych w sprawozdaniach finansowych różnych przedsiębiorstw.

**Technik handlowiec**

**BRANŻA HANDLOWA (HAN)**

**Kształcenie w tym zawodzie ma na celu przygotowanie absolwenta do pracy:**

• w działach handlowych podmiotów gospodarczych,

• w firmach handlowych,

• w agencjach reklamowych, a także do prowadzenia własnej działalności gospodarczej w branży handlowo-marketingowej.

**W zawodzie technik handlowiec kształcimy w dwóch kwalifikacjach:**

**HAN.01** - Prowadzenie sprzedaży

**HAN.02** - Prowadzenie działań handlowych

**Perspektywy pracy?**

Zawód technika handlowca jest obecnie najbardziej poszukiwanym zawodem na rynku pracy. Najwięcej ofert pracy przeznaczonych jest dla **przedstawiciela handlowego (sales representative**). Możesz też znaleźć zatrudnienie jako **merchandiser** (dystrybutor produktów), **telemarketer**, **sales manager** (szef działu sprzedaży, dystrybutor produktów wśród większych klientów).

**Zawód technika handlowca ma za zadanie wykształcić w przyszłym absolwencie:**

• orientację marketingową, umiejętności posługiwania się narzędziami marketingowymi, przydatnymi w zawodzie programami komputerowymi (handlowymi, księgowymi, magazynowymi, płacowymi) oraz umiejętności korzystania z urządzeń IT,

• sztukę nawiązywania współpracy z kontrahentami krajowymi i zagranicznymi.

**Po skończonej szkole będziesz umiał:**

• sporządzać pisma związane z działalnością handlową, wypełniać dokumenty związane z obrotem towarowym, organizować i prowadzić działalność reklamową,

• wykonywać prace związane z planowaniem i analizą statystyczną,

• prowadzić badania rynkowe i marketingowe, opracowywać i interpretować wyniki badań,

• prowadzić rozliczenia z instytucjami finansowymi, ubezpieczeniowymi oraz z innymi podmiotami z tytułu podatków i opłat, stosować różne formy i techniki sprzedaży hurtowej i detalicznej,

• prowadzić negocjacje handlowe z dostawcami i odbiorcami towarów i usług,

• posługiwać się sprzętem technicznym oraz oprogramowaniem komputerowym.

**Technik żywienia i usług gastronomicznych**

**BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)**

##### **Absolwent szkoły będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:**

W zakresie kwalifikacji **HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:**

* ocenianie jakości żywności
* rozpoznawanie surowców potrzebnych do przygotowywania potraw i napojów
* przechowywanie żywności
* stosowanie receptur gastronomicznych
* sporządzanie i ekspedycjonowanie potraw i napojów
* rozróżnianie metod utrwalania żywności
* stosowanie sprzętu i urządzeń do sporządzania i wydawania dań
* stosowanie zasad związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy

W  zakresie kwalifikacji **HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:**

* stosowanie zasad żywienia dietetycznego
* określanie roli składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka
* planowanie alternatywnych sposobów żywienia
* stosowanie norm i zasad planowania żywienia
* planowanie żywienia dla różnych grup ludności
* planowanie produkcji potraw i napojów
* rozliczanie finansowe usług gastronomicznych
* wykorzystywanie programów komputerowych w organizacji produkcji gastronomicznej

**Po ukończeniu nauki możesz:**

* prowadzić własną działalność gastronomiczną
* podjąć pracę w restauracji, kawiarni i innych lokalach gastronomicznych
* pracować w firmach zajmujących się produkcją wyrobów spożywczych
* po zdobyciu doświadczenia, awansować na stanowisko szefa kuchni

**oraz studiować m.in. na takich kierunkach, jak:**

* Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
* Biotechnologia
* Dietetyka
* Gastronomia i sztuka kulinarna
* Hotelarstwo i gastronomia
* Technologia żywności i żywienie człowieka

**Technik technologii żywności - nowy kierunek w ZSZ nr 1**

**BRANŻA SPOŻYWCZA (SPC)**

**Nauczymy Cię:**

* tworzyć wyroby spożywcze według receptur i własnych pomysłów,
* opracowywać nowe receptury, instrukcje technologiczne, normy produktów spożywczych,
* organizować i nadzorować proces wytwarzania produktów żywnościowych,
* analizować produkty spożywcze pod względem zawartości składników pokarmowych,
* kontrolować jakość surowców i gotowych produktów,
* uczestniczyć w badaniach i próbach przy wdrażaniu na rynek nowych artykułów spożywczych.

**Na absolwentów TECHNIKA TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI czekają atrakcyjne miejsca pracy:**

* w laboratoriach przemysłu spożywczego,
* na stanowiskach pracy związanych z analizą i produkcją żywności,
* w zakładach przemysłu cukierniczego i w cukierniach,
* w hotelach, sanatoriach i szpitalach,
* w pracowniach analitycznych,
* w przedsiębiorstwach produkcyjnych przetwórstwa spożywczego.

**Kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności- specjalizacja: Cukiernik**

**SPC.01 - Produkcja wyrobów cukierniczych**   
**SPC.07 - Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**

**Absolwenci tego technikum mają praktyczne umiejętności** dotyczące nadzorowania przebiegu procesu produkcji oraz zarządzania ludźmi. Ponadto dodatkowym atutem dla zawodu technika technologii żywności jest zdobycie umiejętności na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej w zawodzie cukiernika lub piekarza.

**Możliwości zatrudnienia dla absolwentów technikum technologii żywności** są bardzo duże i mogą obejmować następujące stanowiska:  
• technologa, który opracowuje nowe receptury i wprowadza je do produkcji, zmienia i doskonali istniejące wyroby;   
• kierownika średniego (zmiany, wydziału, linii) i niższego (mistrz, brygadzista) szczebla, który nadzoruje i kontroluje podległych pracowników, organizuje ich pracę, szkoli, odpowiada za jakość, terminowość i wydajność pracy. Przygotowuje rozliczenia zużycia surowców, opakowań, energii, maszyn itp.;   
• laboranta - bada organoleptycznie i za pomocą specjalistycznej aparatury surowce, półprodukty, dodatki, odpady na każdym etapie produkcji oraz każdą partię gotowego wyrobu.

**Technik hotelarstwa**

**BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)**

**W naszej szkole nauczysz się:**

* sprawnej obsługi klienta w hotelu, biurze podróży,
* wykorzystywania w pracy hotelarsko-turystycznej komputera,
* posługiwania się językiem obcym zawodowym,
* tworzenia zasad i programowania produktu turystycznego,
* planowania kosztów imprez turystycznych, pracy biurowej,
* obsługi rachunkowej firmy.

**Kwalifikacje w zawodzie technik hotelarstwa:**

* **HGT.03.** **Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie** egzamin z tej kwalifikacji odbywa się na koniec klasy trzeciej,
* **HGT.06.** **Realizacja usług w recepcji** --uczniowie zdają egzamin po pierwszym półroczu klasy piątej.

**Technik hotelarstwa pracuje jako:**

* recepcjonista,
* kelner,
* barman,
* pracownik służby pięter,
* pracownik służby parterowej,
* organizator usług cateringowych,
* pracownik ruchomej bazy hotelarskiej: lotniczej, morskiej, kolejowej,
* pracownik stowarzyszeń i organizacji hotelarskich i turystycznych.

**Technik geodeta**

**BRANŻA BUDOWLANA (BUD)**

**Absolwent jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:**

* zakładania i pomiaru osnów geodezyjnych oraz wykonywania pomiarów sytuacyjnych i wysokościowych terenu
* sporządzania opracowań geodezyjnych i kartograficznych na podstawie danych pomiarowych lub projektowych
* wykonywania pomiarów realizacyjnych, inwentaryzacyjnych, powykonawczych i kontrolnych obiektów budowlanych i urządzeń technicznych oraz opracowywania wyników tych pomiarów
* wykonywania rozgraniczeń, podziałów i scaleń nieruchomości
* zakładania i aktualizacji bazy danych katastru nieruchomości
* wprowadzenia danych do państwowego zasobu geodezyjnego i kartograficznego oraz ich aktualizacji

**Kwalifikacje w zawodzie technik geodeta:**

**BUD.20** - Wykonywanie pomiarów sytuacyjnych, wysokościowych i realizacyjnych oraz opracowywanie wyników  tych pomiarów  
**BUD.21** -Wykonywanie prac geodezyjnych związanych z katastrem i gospodarką  nieruchomościami

**Miejsce pracy technika geodety:**

* przedsiębiorstwo geodezyjne
* firma kartograficzna
* fotogrametria
* firmy drogowe i ogólnobudowlane
* organy administracji państwowej i samorządowej
* może również prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług geodezyjnych

**Technik chłodnictwa i klimatyzacji nowy kierunek w ZSZ nr 1**

**BRANŻA BUDOWLANA (BUD)**

**Absolwent kierunku technik chłodnictwa i klimatyzacji:**

• może podjąć dalszą naukę na uczelni wyższej,

• może prowadzić własną działalność gospodarczą lub pracować: - w zakładach prowadzących usługi w zakresie projektowania serwisu, konserwacji, napraw urządzeń i instalacji chłodniczych, klimatyzacyjnych oraz pomp ciepła,

• może zajmować się planowaniem, projektowaniem zespołów urządzeń i układów stosownym do bardzo szczególnych potrzeb lub wykonywaniem montażu przygotowanych urządzeń chłodniczych i klimatyzacyjnych albo ich serwisowaniem.

**Kwalifikacje w zawodzie technik chłodnictwa i klimatyzacji:**

**BUD.16.** Wykonywanie robót związanych z montażem instalacji i urządzeń chłodniczych, klimatyzacyjnych oraz pomp ciepła

**BUD.17.** Eksploatacja i organizacja robót związanych z montażem instalacji i urządzeń chłodniczych, klimatyzacyjnych oraz pomp ciepła

**Do zadań zawodowych technika chłodnictwa i klimatyzacji należy:**

- montowanie i uruchamianie urządzeń i instalacji chłodniczych, klimatyzacyjnych oraz pomp ciepła;

- ocenianie stanu technicznego urządzeń i instalacji chłodniczych, klimatyzacyjnych oraz pomp ciepła;

-obsługa i konserwacja urządzeń i instalacji chłodniczych, klimatyzacyjnych oraz pomp ciepła;

- naprawa oraz modernizacja urządzeń i instalacji chłodniczych, klimatyzacyjnych oraz pomp ciepła;

- organizowanie prac związanych z montażem i eksploatacją urządzeń i instalacji chłodniczych, klimatyzacyjnych oraz pomp ciepła;

- demontaż urządzeń i instalacji chłodniczych, klimatyzacyjnych oraz pomp ciepła, odzysku i uzdatniania czynników roboczych.

**Technik architektury krajobrazu**

**BRANŻA OGRODNICZA (OGR)**

**Absolwent jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:**

* opracowywania projektów obiektów terenów zieleni
* urządzania i pielęgnacji terenów zieleni i zadrzewień
* urządzania i konserwacji obiektów małej architektury krajobrazu
* prowadzenia ciągnika rolniczego z przyczepą (przyczepami)

**Kwalifikacje w zawodzie technik architektury krajobrazu:**  
**OGR.03** Projektowanie, urządzanie i pielęgnacja roślinnych obiektów architektury krajobrazu  
**OGR.04** Projektowanie, budowanie oraz konserwacja obiektów małej architektury krajobrazu

**Technik architektury krajobrazu może podejmować pracę:**

* w przedsiębiorstwach prowadzących działalność w zakresie projektowania, zakładania i pielęgnowania obiektów architektury krajobrazu
* w przedsiębiorstwach nadzorujących tereny zieleni: ogrody, parki, skwery,
* w instytucjach, w których znajdują się tereny zieleni – zakłady przemysłowe, szpitale, osiedla mieszkaniowe,
* w biurach projektujących tereny zieleni,
* w przedsiębiorstwach zakładających i pielęgnujących obiekty architektury krajobrazu,
* może także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą.

**Technik usług fryzjerskich**

**BRANŻA FRYZJERSKO-KOSMETYCZNA (FRK)**

**Jeżeli fryzjerstwo jest Twoją pasją, interesujesz się wizażem i najnowszymi trendami stylizacji włosów – oto zawód dla Ciebie**

**Absolwent jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:**

* wykonywania zabiegów pielęgnacyjnych włosów
* wykonywania zabiegów chemicznych włosów
* wykonywania strzyżenia włosów
* wykonywania stylizacji fryzur
* wykonywania projektów fryzur

**Kwalifikacje w zawodzie technik usług fryzjerskich**

**FRK.01.** Wykonywanie usług fryzjerskich

**FRK.03.** Projektowanie i wykonywanie fryzur

**Po ukończeniu szkoły technik usług fryzjerskich będzie mógł z powodzeniem:**

* organizować i wyposażać zakład fryzjerski,
* dobierać, obsługiwać i konserwować urządzenia i narzędzia fryzjerskie,
* dobierać zabiegi pielęgnacyjne do rodzaju włosów i skóry, wykonywać w pełnym zakresie usługi fryzjerskie,
* kontrolować przebieg zabiegów fryzjerskich, stosować nowoczesne techniki fryzjerskie zgodnie z modą, dobierać fryzury zgodnie z zasadami antropometrii,
* stosować zasady kolorystyki w procesach stylizacji,
* dobierać peruki, treski, dopinki, tupety, udzielać porad w zakresie zapobiegania chorobom skóry głowy i włosów,
* wykorzystywać techniki komputerowe w pracy zawodowej, wykorzystywać wiedzę z zakresu najnowszych osiągnięć fryzjerstwa oraz światowych tendencji w stylizacji fryzur, prowadzić działalność promocyjną i marketingową,

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA**

**w Zespole Szkół Zawodowych nr 1**

**w Starachowicach kształci w zawodach:**

* **MAGAZYNIER - LOGISTYK**
* **PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ**
  + **SPRZEDAWCA**
  + **OPERATOR MASZYN I URZĄDZEŃ PRZMYSŁU SPOŻYWCZEGO**

Nauka zawodu trwa 3 lata

**Magazynier - LOGISTYK**

**BRANŻA SPEDYCYJNO-LOGISTYCZNA (SPL)**

**Absolwent będzie posiadał umiejętności:**·         przyjmowanie i wydawanie towaru z magazynu  
·         przechowywanie towarów,  
·         prowadzenie dokumentacji magazynowej.

**Możliwości zatrudnienia po uzyskaniu kwalifikacji:**  
·         firmy logistyczne, produkcyjne, posiadające różne typy magazynów,  
·         sklepy, hurtownie, firmy handlowe różnych branż,  
·         centra logistyczne,  
·         prowadzenie własnej działalności gospodarczej- własne firmy handlowe.  
  
 **Kwalifikacja uzyskiwana w wyniku wykształcenia:**  
**SPL.01.** Obsługa magazynów

Absolwent szkoły po potwierdzeniu kwalifikacji **SPL.01.** **Obsługa magazynów** może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie **technik logistyk** po potwierdzeniu kwalifikacji **SPL.04. Organizacja transportu** oraz uzyskaniu wykształcenia średniego branżowej szkoły II stopnia.

**Do zadań magazyniera - logistyka należy:**

• kontrola jakości i ilości towaru przyjmowanego i wydawanego,

• rozmieszczanie towarów w magazynie, dokonywanie na bieżąco inwentaryzacji towaru,

• dbanie o towar, który znajduje się pod jego opieką i ochrona go przed pożarem, kradzieżą, zalaniem, szkodnikami, zepsuciem i zniszczeniem,

• pilnowanie terminów przechowywania np. materiałów, artykułów i utrzymanie porządku w pomieszczeniach magazynowych.

**Magazynier - logistyk jest jednym z najbardziej poszukiwanych zawodów**

**w dzisiejszych czasach**.

**Pracownik obsługi hotelowej**

**BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)**

**Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie pracownik obsługi hotelowej będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:**

• obsługi gości wyjeżdżających i przyjeżdżających;

• utrzymania czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych,

• przygotowania i podawania śniadań;

• organizacji usług dodatkowych, np. konferencji, wesel, eventów

• planowania własnej kariery zawodowej

**Kwalifikacja uzyskiwana w wyniku wykształcenia:**  
**HGT.03.** Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

**Pracownik obsługi hotelowej może podjąć pracę jako:**

• kelner/barman

• pracownik służby pięter

• pracownik ds. organizacji usług

• pracownik ruchomej bazy hotelarskiej: lotniczej, morskiej, kolejowej

• lub prowadzić działalność gospodarczą na własny rachunek

Absolwent szkoły kształcąc się w zawodzie **pracownik obsługi hotelowej** po potwierdzeniu kwalifikacji **HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie** może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie **technik hotelarstwa** po potwierdzeniu dodatkowo kwalifikacji **HGT.06. Realizacja usług w recepcji.**

**Sprzedawca**

**BRANŻA HANDLOWA (HAN)**

**Sprzedawca** to zawód bardzo popularny. Pracodawcy poszukują do pracy osób życzliwych, z wysoką kulturą osobistą, znajomością technik sprzedaży i metod prezentacji towarów, umiejętnością sporządzania dokumentacji.

**Kwalifikacja uzyskiwana w wyniku wykształcenia:**  
**HAN.01**. Prowadzenie sprzedaży

**Absolwent kończący szkołę w zawodzie sprzedawcy będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:**

* organizowania zaopatrzenia,
* przyjmowania dostawy towarów,
* prowadzenia sprzedaży towarów lub usług,
* obsługi klienta,
* sporządzania faktur,
* udzielania informacji na temat produktów i warunków sprzedaży.

**Sprzedawca znajdzie zatrudnienie w:**

* w punktach sprzedaży detalicznej i hurtowej,
* będzie mógł otworzyć własny sklep lub hurtownię.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie sprzedawcy po potwierdzeniu kwalifikacji **HAN.01 Prowadzenie sprzedaży** może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie **technik handlowiec** po potwierdzeniu dodatkowo kwalifikacji **HAN.02 Prowadzenie działań handlowych**.

**Operator maszyn i urządzeń**

**przemysłu spożywczego**

**BRANŻA SPOŻYWCZA (SPC)**

**Zadania zawodowe – umiejętności:**

* przygotowywania surowców do produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń;
* wytwarzania półproduktów i wyrobów gotowych z zastosowaniem maszyn i urządzeń;
* obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych;
* magazynowania wyrobów gotowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych i środków transportu wewnętrznego.

Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego przygotowuje surowce do produkcji żywności z wykorzystaniem maszyn i urządzeń. Nadzoruje pracę maszyn przygotowujących produkty żywnościowe. Prowadzi prace związane z magazynowaniem wyprodukowanej żywności.

**Kwalifikacja uzyskiwana w wyniku wykształcenia:**  
**SPC.02.** Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń

**Możliwości zatrudnienia** **operatora maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego:**

* przedsiębiorstwa branżowe, krajowe i zagraniczne specjalizujące się w przetwórstwie żywności,
* przedsiębiorstwa branżowe, krajowe i zagraniczne specjalizujące się w budowie maszyn i urządzeń dla przemysłu spożywczego,
* własna działalność gospodarcza;
* zakłady i firmy branży mięsnej, przetwórstwa owoców i warzyw,

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego po potwierdzeniu kwalifikacji w zawodzie , może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w **zawodzie technik technologii żywności** po potwierdzeniu kwalifikacji **SPC.07** ***Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych***lub w **zawodzie technik przetwórstwa** **mleczarskiego** po potwierdzeniu kwalifikacji **SPC.06** ***Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów mleczarskich***oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.