

# Zespół Szkół nr 5 im. Tadeusza Tańskiego

## TECHNIKUM ZAWODOWE

5-letnie TECHNIKUM ZAWODOWEGO (po szkole podstawowej)  
i 3-letnie BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA (po szkole podstawowej)

<https://www.zs5.stargard.pl/1266-rekrutacja-2020-2021>



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 5  
IM. TADEUSZA TAŃSKIEGO  
W STARGARDZIE

# PIĄTKA DOŁĄCZ DO NAS!

## REKRUTACJA 2020/2021

**Nasza oferta:**

- technik programista **NOWOŚĆ!**
- technik transportu drogowego **NOWOŚĆ!**
- technik ochrony środowiska **NOWOŚĆ!**
- elektromechanik pojazdów samochodowych **NOWOŚĆ!**
- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik pojazdów samochodowych
- technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki
- mechanik pojazdów samochodowych
- kierowca-mechanik
- kucharz
- cukiernik
- szkoła przysposabiająca do pracy

**Zapewniamy:**

- ciekawe zajęcia z wykwalifikowaną kadrą nauczycieli
- nowoczesne metody nauczania
- dobrze wyposażone pracownie (tablice interaktywne, rzutniki multimedialne, pomoce dydaktyczne)
- własne warsztaty szkolne z pracowniami do praktycznej nauki zawodu
- praktyki zawodowe w zakładach pracy
- opiekę pedagoga, psychologa i pielęgniarki
- dostęp do aktualnej prasy i książek o różnorodnej tematyce
- atrakcyjne zajęcia sportowe (aerobic, joga, nordic walking, gry zespołowe, zajęcia pozalekcyjne)

KONTAKT: Zespół Szkół nr 5 ul. Jana Śniadeckiego 4-6 Stargard  
tel. 91 577 27 27 <http://zs5.stargard.pl/>



# **Zespół Szkół nr 5 im. Tadeusza Tańskiego**

## **5-letnie TECHNIKUM ZAWODOWEGO (po szkole podstawowej)**

- ✓ **Technik pojazdów samochodowych**
- ✓ **Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki**
- ✓ **Technik żywienia i usług gastronomicznych**
- ✓ **Technik ochrony środowiska**
- ✓ **Technik transportu drogowego**
- ✓ **Technik programista**

## **3-letnie BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA (po szkole podstawowej)**

- ✓ **Mechanik pojazdów samochodowych**
- ✓ **Elektromechanik pojazdów samochodowych**
- ✓ **Kierowca mechanik**
- ✓ **Kucharz**
- ✓ **Cukiernik**

# Zespół Szkół nr 5 im. Tadeusza Tańskiego

Dla wszystkich kierunków kształcenia przyjmuje się oceny z następujących przedmiotów – **j. polski, matematyka i historia** oraz przedmiot dodatkowy w zależności od kierunku kształcenia:

- ✓ Technik pojazdów samochodowych - **fizyka**
- ✓ Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki - **biologia**
- ✓ Technik żywienia i usług gastronomicznych - **biologia**
- ✓ Technik ochrony środowiska - **biologia**
- ✓ Technik transportu drogowego - **fizyka**
- ✓ Technik programista – **informatyka**
- ✓ Mechanik pojazdów samochodowych – **informatyka**, a w przypadku braku oceny z informatyki, **technika**
- ✓ Elektromechanik pojazdów samochodowych – **informatyka**, a w przypadku braku oceny z informatyki, **technika**
- ✓ Kierowca mechanik– **informatyka**, a w przypadku braku oceny z informatyki, **technika**
- ✓ Kucharz - **biologia**
- ✓ Cukiernik - **biologia**

# TECHNIK PROGRAMISTA - NOWY KIERUNEK

**Technik programista** zajmuje się opracowywaniem i wdrażaniem do użytku programów komputerowych. To dzisiaj jeden z najlepiej zarabiających i najbardziej poszukiwanych na rynku pracy zawodów.

Uczniowie, którzy podejmą naukę na nowym kierunku zdobędą wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne z kwalifikacji zawodowych w zakresie projektowania baz danych i stron internetowych oraz programowania i testowania aplikacji. Będą tworzyć programy w najpopularniejszych obecnie językach tj. Python, C++, JavaScript, PHP, a także poznają inne języki programowania, jak SQL (przydatny do tworzenia i zarządzania relacyjnymi bazami danych), HTML 5 i CSS (wykorzystywany do tworzenia stron internetowych). Dodatkowo w ramach zajęć możliwe będzie poznanie specjalistycznych narzędzi programistycznych.

Uczeń w trakcie kształcenia pozna również technologie związane z drukiem 3D. Szczegółowy opis zajęć programisty jest bezużyteczny, ponieważ jest to dziedzina, która zmienia się niemal z dnia na dzień wraz z ewolucją myśli informatycznej. Dlatego kandydat na programistę powinien być przygotowany nie tylko na ciągłe aktywne doskonalenie swoich umiejętności, ale także na naukę zupełnie nowych technik i języków programowania.

Zdobycie wykształcenia na poziomie szkoły technicznej w zawodzie technik programista umożliwi absolwentom szkoły kontynuację nauki na wyższych uczelniach technicznych lub uniwersytetach, a także pozwoli na rozpoczęcie własnej drogi zawodowej.

Absolwent szkoły w zawodzie technik programista będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: tworzenia i administracji stronami WWW, tworzenia, administracji i użytkowania relacyjnych baz danych, programowania aplikacji internetowych, tworzenia i administracji systemami zarządzania treścią, projektowania, programowania i testowania zaawansowanych aplikacji webowych, projektowania, programowania i testowania aplikacji desktopowych, projektowania, programowania i testowania aplikacji mobilnych.

# TECHNIK TRANSPORTU DROGOWEGO – NOWY KIERUNEK

Branża transportowa jest obecnie jedną z najszybciej rozwijających się na świecie.

We współczesnym świecie transport odgrywa jedną z bardzo ważnych ról. Transport samochodowy stanowi najpopularniejszą gałąź transportu lądowego z uwagi na jego dostępność oraz nieograniczony zasięg. Rozwój ogólnoswiatowy powoduje znaczny wzrost popytu na usługi transportowe, w tym na usługi samochodowe w zakresie transportu osób i ładunków. Powyższe czynniki powodują ciągłą konieczność kształcenia osób mających odpowiednie kompetencje w zakresie planowania, organizowania, wykonywania Transportu drogowego osób i ładunków oraz w zakresie nowych technologii, które bardzo dynamicznie pojawiają się w branży transportowej.

Technik transportu drogowego zdobywa kwalifikacje do: kierowania pojazdami transportu drogowego, eksploatacji i konserwowania środków transportu drogowego, planowania przewozu osób i rzeczy, organizowania transportu drogowego, obsługi pasażerów i ładunków w transporcie drogowym, prowadzenia dokumentacji związanej z przewozem osób i rzeczy, prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie transportu drogowego.

Absolwent kierunku może uzyskać zatrudnienie jako: kierowca zawodowy w firmach specjalizujących się w zakresie przewozu osób i rzeczy, pracownik w firmach spedycyjnych oraz logistycznych, osoba nadzorująca pracę kierowców, może się starać o przyjęcie min. do Inspekcji Transportu Drogowego, wojska lub policji, zakładów usługowo-naprawczych.

Szkoła przygotowuje absolwentów do wykonywania wybranego zawodu, uczy planowania kariery zawodowej, dobrze przygotowuje do egzaminów zewnętrznych i umożliwia dalsze kształcenie się na uczelniach wyższych lub w szkołach policealnych.

W szkolnym planie nauczania znajdują się przedmioty ogólnokształcące i przedmioty zawodowe. Zajęcia praktyczne realizowane są już od pierwszej klasy w nowoczesnych i doskonale wyposażonych warsztatach szkolnych. Szkoła współpracuje również ze znanymi firmami samochodowymi. Młodzież doskonali swoje umiejętności także w czasie praktyk zawodowych. Warto podkreślić, że nasi uczniowie korzystają z bezpłatnego przygotowania do egzaminów na prawo jazdy kategorii B, a indywidualną naukę jazdy prowadzą doświadczeni instruktorzy.

Aktywizowaniu uczniów i pogłębianiu ich wiedzy na temat motoryzacji służą różnego typu krajowe i zagraniczne wycieczki dydaktyczne. Uczniowie biorą wówczas udział w warsztatach, konferencjach, pokazach itp.

Umiejętności oraz zainteresowania uczniowie mogą rozwijać też w czasie różnorodnych zajęć dodatkowych z przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych, które prowadzą doświadczeni nauczyciele.

# TECHNIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH

Zawód **technik pojazdów samochodowych** nie tylko umożliwi rozwój motoryzacyjnych zainteresowań, ale przede wszystkim daje gwarancję interesującej pracy.

Absolwent po zdaniu egzaminu z dwóch kwalifikacji obejmujących zagadnienia związane z diagnozowaniem i naprawa podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych oraz organizacją i prowadzeniem procesu obsługi pojazdów samochodowych otrzymuje tytuł technika pojazdów samochodowych i jest przygotowany do podjęcia pracy na stanowisku mistrza, kontrolera technicznego, pracownika biura obsługi klienta w zakładach produkcji, diagnostyki, naprawy, obsługi i transportu branży motoryzacyjnej oraz do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Szkoła przygotowuje absolwentów do wykonywania wybranego zawodu, uczy planowania kariery zawodowej, dobrze przygotowuje do egzaminów zewnętrznych i umożliwia dalsze kształcenie się na uczelniach wyższych lub w szkołach policealnych.

W szkolnym planie nauczania znajdują się przedmioty ogólnokształcące i przedmioty zawodowe. Zajęcia praktyczne realizowane są już od pierwszej klasy w nowoczesnych i doskonale wyposażonych warsztatach szkolnych. Szkoła współpracuje również ze znanymi firmami samochodowymi. Młodzież doskonali swoje umiejętności także w czasie praktyk zawodowych. Warto podkreślić, że nasi uczniowie korzystają z bezpłatnego przygotowania do egzaminów na prawo jazdy kategorii B, a indywidualną naukę jazdy prowadzą doświadczeni instruktorzy.

Aktywizowaniu uczniów i pogłębianiu ich wiedzy na temat motoryzacji służą różnego typu krajowe i zagraniczne wycieczki dydaktyczne np. do Poznania, Wolksburga, czy Drezna.

Uczniowie biorą wówczas udział w warsztatach, konferencjach, pokazach itp.

Swoje pasie, umiejętności oraz zainteresowania uczniowie mogą rozwijać też w czasie różnorodnych zajęć dodatkowych z przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych, które prowadzą doświadczeni nauczyciele egzaminatorzy.

O dobrym przygotowaniu naszych uczniów do przyszłej pracy zawodowej świadczą ich bardzo dobre wyniki z egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe oraz sukcesy w konkursach, turniejach olimpiadach z wiedzy technicznej i samochodowej.

# TECHNIK OCHRONY ŚRODOWISKA - POWRÓT DO KIERUNKU

**Technik ochrony środowiska** to kierunek przyszłości. W dobie polityki ekologicznej Polski i Unii Europejskiej, należy do czołówki zawodów, w których poszukuje się specjalistów- inżynierów ochrony środowiska. Absolwenci Technikum są dobrze przygotowani, aby kontynuować naukę na wielu specjalnościach tego kierunku oferowanych przez uczelnie wyższe. Mogą nawet zarabiać na studiowaniu, ponieważ z roku na rok rośnie liczba tzw. kierunków zamawianych związanych z ochroną środowiska.

Opracowany w szkole program nauczania pozwala na przygotowanie do wymarzonych studiów oraz wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na rynku pracy.

Technik ochrony środowiska w szczególności: określa aktualny stan zanieczyszczeń środowiska na skutek działalności człowieka na podstawie przeprowadzanych badań technologicznych. Zna również podstawy prawne dotyczące ochrony wód, powietrza i gleby.

Program Technikum Ochrony Środowiska adresowany jest do uczniów o zainteresowaniach przyrodniczych.

Miesięczna praktyka w firmach i zakładach pracy umożliwia połączenie wiedzy teoretycznej z doświadczeniem zawodowym. To co daje przewagę naszym absolwentom nad młodzieżą kończącą licea ogólnokształcące to właśnie umiejętności praktyczne, uzupełniające ten sam co w liceum program teoretyczny z biologii i chemii.

Technik ochrony środowiska – ma możliwości zatrudnienia w: organach administracji np. Wojewódzki lub Miejski Inspektorat Ochrony Środowiska albo oddziały terenowych, stacjach sanitarno-epidemiologicznych, działach ochrony środowiska zakładów przemysłowych np. elektrociepłownie, zakłady chemiczne, kosmetyczne, produkujące żywność, materiały budowlane, szpitale, straż pożarna itp., miejskich prywatnych przedsiębiorstwach wodociągów i kanalizacji, stacjach uzdatniania wody i oczyszczalniach ścieków, zakładach unieszkodliwiania odpadów w tym toksycznych, pracowniach biur projektowych.

Osoby zainteresowane kierunkiem powinny posiadać następujące predyspozycje zawodowe: uzdolnienia techniczne i manualne, sprawność fizyczna, podzielność uwagi, zdolność koncentracji, odporność na zmienne wpływy środowiska pracy, komunikatywność.



# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

**Technik żywienia i usług gastronomicznych** to idealny kierunek dla osób dbających o zdrowy tryb życia i lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dla których ważne jest co i jak jedzą. Rozwijający się prężnie przemysł turystyczny – powstawanie hoteli, restauracji, lokali gastronomicznych – oraz moda na „zdrową kuchnię” stwarzają duże możliwości rozwoju i zatrudnienia.

Kierunek technik żywienia i usług gastronomicznych powinny wybrać osoby, które: zainteresowane są pracą w renomowanych restauracjach w Polsce i za granicą, są kreatywne i pomysłowe, mają zmysł artystyczno – estetyczny, cenią zdrową kuchnię, interesują się nowoczesnymi trendami w żywieniu, chcą awansować i rozwijać się, lubią pracować w zespole.

W trakcie nauki uczeń nabeździe umiejętności: przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów, stosowania receptur gastronomicznych, układania i oceny jadłospisów, organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych, stosowania technik nakrywania stołu, współpracy w zespole, komunikacji interpersonalnej, obsługi specjalistycznych programów komputerowych, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, planowania i kalkulowania kosztów produkcji, wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw, przechowywania i utrwalania żywności.

W trakcie nauki szkoła organizuje: pokazy: np. kuchni molekularnej, konkursy branżowe, wyjazdy na targi branżowe, zajęcia w bogato wyposażonych pracowniach gastronomicznych i zakładach pracy. Dzięki temu nauczysz się: łączyć kreatywność z wiedzą z zakresu nowych technik kulinarnych, nowatorskiego serwowania potraw i aranżacji stołów, poznasz tajniki food design'u w sztuce kulinarnej.

Dla pełnego zdobycia wiedzy i umiejętności szkoła posiada: nowoczesne, świetnie wyposażone pracownie technologii gastronomicznej, nowoczesnie wyposażone pracownie obsługi konsumenta, pracownie komputerowe.



# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH c.d.

Kształcenie praktyczne realizowane jest w szkolnych warsztatach gastronomicznych i w rzeczywistych warunkach pracy pod opieką nauczyciela. Uczeń odbywa również 8 tygodni praktyk zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy. Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych pracuje jako: koordynator ślubny, szef kuchni, manager zakładu gastronomicznego, organizator imprez okolicznościowych, mistrz sztuki kulinarnej, pracownik firmy cateringowej, doradca w zakresie prawidłowego żywienia, organizator usług cateringowych, pracownik ruchomej bazy gastronomicznej: lotniczej, morskiej, kolejowej.

Absolwent może kontynuować naukę i doskonalić swoje umiejętności na kwalifikacyjnych kursach zawodowych oraz w ramach studiów licencjackich i magisterskich, na kierunkach: technologia żywności, dietetyka, żywienie człowieka i nauki konsumenckie, nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii, hotelarstwo i turystyka, organizacja i zarządzanie w gastronomii na różnych uczelniach.



# TECHNIK MECHANIZACJI ROLNICTWA I AGROTRONIKI

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki jest przygotowany do wykonywania zadań zawodowych związanych z eksploatacją i naprawą pojazdów, środków transportowych, maszyn, urządzeń i narzędzi rolniczych. W przypadku zakładu naprawczego zadania zawodowe dotyczą także demontażu i montażu pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi oraz ich rozruchu, regulacji oraz zabezpieczenia antykorozyjnego.

Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki jest przygotowany do wykonywania zadań zawodowych z zakresu diagnostyki i oceny stanu technicznego sprzętu rolniczego (pojazdów, środków transportowych, maszyn, urządzeń i narzędzi), a w szczególności rozwiązań stosowanych w agrotechnice, które są nową potrzebą wynikającą z wprowadzania nowych technologii informatycznych w mechanizacji rolnictwa. Umiejętność obsługi systemów agrotechnicznych spełnia oczekiwania pracodawców oraz umożliwia korzystanie z nowoczesnego oprogramowania i zaawansowanych konstrukcyjnie ciągników i maszyn rolniczych.

Absolwent naszej szkoły kształcącej w zawodzie technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: użytkowania pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji rolniczej; obsługi pojazdów, środków transportu, maszyn i urządzeń stosowanych w rolnictwie; oceny stanu technicznego maszyn i urządzeń rolniczych; prowadzenia pojazdów samochodowych i ciągników rolniczych; organizacji prac związanych z konserwacją i naprawą środków technicznych stosowanych w rolnictwie; obsługi urządzeń i systemów elektronicznych w tym nawigacji satelitarnej stosowanej w pojazdach, maszynach i urządzeniach rolniczych.

# TECHNIK MECHANIZACJI ROLNICTWA I AGROTRONIKI

Kształcenie w naszej szkole odbywa się w bardzo dobrze wyposażonych pracowniach i warsztatach szkolnych. W cyklu kształcenia wszyscy uczniowie przechodzą teoretyczną i praktyczną naukę jazdy uprawniającą do przystąpienia do państwowego egzaminu na prawo jazdy kategorii B i T (samochód osobowy i ciągnik rolniczy). Oprócz tego uczniowie w trakcie pobytu w szkole mogą poszerzyć kwalifikacje zawodowe uczestnicząc w kursach organizowanych przez zewnętrzne podmioty w ramach programów unijnych uzyskując.

Po ukończeniu szkoły absolwent: uzyskuje kwalifikacje rolnicze do prowadzenia i przejęcia gospodarstwa rolnego; może prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług mechanizacyjnych, naprawczych, serwisowych; może pracować, jako menadżer przedsiębiorstw rolnych lub właściciel przedsiębiorstw produkcyjnych i handlowych związanych z techniką rolniczą; może podjąć pracę zawodową na stanowisku przedstawiciela handlowego producentów sprzętu rolniczego lub jako serwisant renomowanych producentów sprzętu rolniczego rozprowadzanego na polskim rynku.



# SZKOŁA BRANŻOWA

## KIEROWCA MECHANIK

Zawód **kierowcy mechanika** jest zawodem gwarantującym pracę w dużych, sprawdzonych firmach na terenie Stargardu, województwa i w firmach na terenie całego kraju, ponieważ ostatnie badania wskazują, że na rynku pracy brakuje kierowców zawodowych.

Zawód ten gwarantuje dobre zarobki, możliwość dalszego rozwoju, kontakt z nowoczesnymi rozwiązaniami technicznymi, międzynarodowe środowisko pracy.

Kierowca mechanik organizuje stanowisko pracy z uwzględnieniem przepisów prawa pracy, zasad i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska, planuje optymalną trasę przejazdu, kieruje samochodem lub zespołem pojazdów, udziela pierwszej pomocy poszkodowanym, ofiarom wypadków drogowych oraz zabezpiecza miejsca zdarzenia, prowadzi dokumentację przewozową, wykonuje czynności regulacyjne i naprawcze pojazdów samochodowych, prowadzi dokumentację wykonanej obsługi lub naprawy pojazdów samochodowych.

Szkoła przygotowuje absolwentów do wykonywania wybranego zawodu i daje podstawy do dalszego kształcenia się, uczy planowania kariery zawodowej, wykonywania czynności związanych z prowadzeniem i obsługą pojazdu samochodowego w zakresie niezbędnym do uzyskania prawa jazdy kategorii B (uczniowie odbywają kurs kategorii B za darmo) oraz przygotowuje ucznia do testu kwalifikacyjnego w zakresie kwalifikacji wstępnej, która jest warunkiem zdobycia prawa jazdy kategorii C.

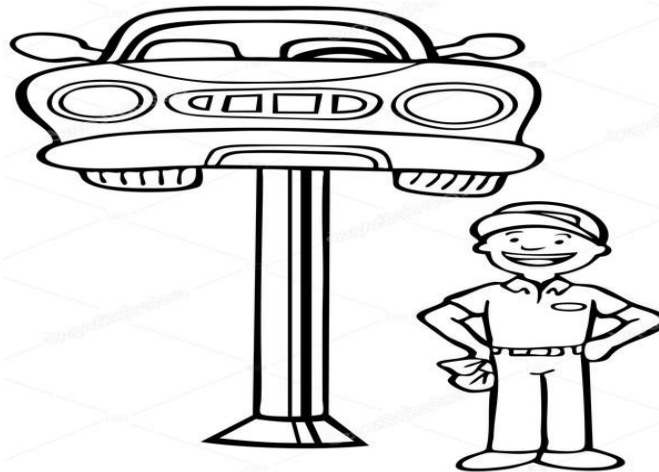
W celu realizacji swoich zadań szkoła współpracuje ze znanymi firmami samochodowymi. Zajęcia praktyczne realizowane są już od pierwszej klasy i odbywają się w nowoczesnych, doskonale wyposażonych warsztatach szkolnych lub zakładach pracy. Warto podkreślić, że szkoła współpracuje też ze znanymi firmami samochodowymi.

# KIEROWCA MECHANIK

Aktywizowaniu młodzieży i doskonaleniu jej umiejętności służą też różnego typu krajowe i zagraniczne wycieczki dydaktyczne. Uczniowie biorą wówczas udział w warsztatach, konferencjach, pokazach itp. pogłębiając swoją wiedzę na temat motoryzacji. Swoje umiejętności uczniowie mogą doskonalić również w czasie różnorodnych zajęć dodatkowych z przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych, które prowadzą doświadczeni nauczyciele.

Szkoła realizuje również interesujące projekty edukacyjne oraz umożliwia uzyskanie dodatkowych uprawnień, co zwiększa szanse naszych uczniów na znalezienie atrakcyjnej pracy.

Absolwent szkoły będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: prowadzenia pojazdów samochodowych, wykonywania prac związanych z przewozem drogowym rzeczy, prowadzenia dokumentacji dotyczącej przewozu drogowego rzeczy, wykonywania prac związanych z obsługą środków transportu drogowego, oceniania stanu technicznego oraz naprawy środków transportu drogowego.



# MECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH ELEKTROMECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH POWRÓT DO KIERUNKU

Branżowa szkoła I stopnia kształci w cyklu 3-letnim w atrakcyjnych i poszukiwanych na rynku pracy zawodach: **mechanik pojazdów samochodowych, elektromechanik pojazdów samochodowych.**

Absolwent po zdaniu obowiązkowych egzaminów zawodowych jest gotowy do podjęcia pracy w zakładach naprawy pojazdów samochodowych, autoryzowanych stacjach obsługi samochodów, zakładach produkcji samochodów i części zamiennych, placówkach handlowych oraz do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Szkoła przygotowuje absolwentów do wykonywania wybranego zawodu, uczy planowania kariery zawodowej i daje podstawy do dalszego kształcenia się. W szkolnym planie nauczania znajdują się przedmioty ogólnokształcące i zawodowe. Zajęcia praktyczne realizowane są już od pierwszej klasy i odbywają się w nowoczesnych, doskonale wyposażonych warsztatach szkolnych oraz zakładach pracy. Szkoła współpracuje też ze znanymi firmami samochodowymi oraz MPK. Warto podkreślić, że nasi uczniowie korzystają z bezpłatnego przygotowania do egzaminów na prawo jazdy kategorii B, a indywidualną naukę jazdy prowadzą doświadczeni instruktorzy.

Aktywizowaniu młodzieży i doskonaleniu jej umiejętności służą też różnego typu krajowe i zagraniczne wycieczki dydaktyczne np. do Poznania, Drezna, itp. Uczniowie biorą wówczas udział w warsztatach, konferencjach, pokazach itp. pogłębiając swoją wiedzę na temat motoryzacji. Swoje umiejętności uczniowie mogą doskonalić również w czasie różnorodnych zajęć dodatkowych z przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych, które prowadzą doświadczeni nauczyciele egzaminatorzy. Szkoła realizuje również interesujące projekty edukacyjne oraz umożliwia uzyskanie dodatkowych uprawnień, co zwiększa szanse naszych uczniów na znalezienie atrakcyjnej pracy.

O dobrym przygotowaniu naszych uczniów do przyszłej pracy zawodowej świadczą ich wysokie wyniki z egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe.

# KUCHARZ

**"Kucharz jest artystą, a gotowanie sztuką"** - nigdy nie powstaną dwa identyczne obrazy ani... potrawy. Niezwykle ważna dla zawodu kucharza jest dobra organizacja pracy, wrażliwość smakowa, wyobraźnia oraz zmysł artystyczno - estetyczny. Dzięki tym cechom każda stworzona potrawa, deser czy napój staje się dziełem sztuki zarówno dla oczu jak i dla podniebienia. Zadania zawodowe wykonywane przez kucharza to wszystkie czynności związane z przygotowaniem potraw i napojów w różnorodnych zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych. Wiedza zdobyta w szkole jest istotna, lecz najważniejsza jest praktyka zdobyta w pracy w warsztatach szkolnych w naszej szkole.

W trakcie nauki uczeń nabędzie umiejętności: przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów, wydawania potraw, stosowania receptur gastronomicznych, współpracy w zespole, komunikacji interpersonalnej, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw, przechowywania i utrwalania żywności.

W trakcie nauki szkoła organizuje: pokazy: np. kuchni molekularnej, konkursy branżowe, wyjazdy na targi branżowe, zajęcia w bogato wyposażonych pracowniach gastronomicznych i zakładach pracy. Dzięki temu nauczysz się: łączyć kreatywność z wiedzą z zakresu nowych technik kulinarnych, nowatorskiego serwowania potraw i aranżacji stołów, poznasz tajniki food design'u w sztuce kulinarnej.

Dla pełnego zdobycia wiedzy i umiejętności szkoła posiada: nowoczesne, świetnie wyposażone pracownie technologii gastronomicznej, nowoczesnie wyposażone pracownie obsługi konsumenta, pracownie komputerowe.

Kształcenie praktyczne realizowane jest w szkolnych warsztatach gastronomicznych i w rzeczywistych warunkach pracy pod opieką nauczyciela. Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych.

Absolwent ma możliwości zatrudnienia w: wszelkiego rodzaju podmioty gospodarcze zajmujące się prowadzeniem działalności gastronomicznej: bary szybkiej obsługi, punkty małej gastronomii, szpitale, szkoły, przedszkolach, internatach, stołówkach prowadzonych przez zakłady pracy, restauracjach, kawiarniach, hotelowych zakładach gastronomicznych, przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych.



# KUCHARZ

Zajęcia praktyczne organizuje szkoła we własnych warsztatach szkolnych lub przedszkolach pod kierunkiem nauczyciela.

Zewnętrzny egzamin zawodowy dla zawodu kucharz z kwalifikacji: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań jest przeprowadzany przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną na terenie szkoły. Na wniosek absolwenta, do dyplomu dołącza się Europass - Suplement zawierający opis zawodu i kwalifikacji. Europass wydany jest w języku polskim i angielskim. Uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe honorują kraje Unii Europejskiej.

Absolwenci szkoły branżowej mogą kontynuować naukę w branżowej szkole II stopnia.



# CUKIERNIK

Praca **cukiernika** polega przede wszystkim na produkcji wszelkiego rodzaju słodkości.

Dobry cukiernik umie również realizować swoje własne pomysły, stąd jest to zawód dla ludzi pomysłowych z wyobraźnią. Ważne są zdolności manualne, niezbędne przy dekorowaniu wyrobów. Zarobki cukiernika uzależnione są od liczby zleceń, jakie otrzymuje i rangi zakładu, w którym pracuje.

W trakcie nauki uczeń nabeździe umiejętności: produkcji i dekoracji ciast, ciastek, tortów, deserów, cukierków, pieczywa cukierniczego, lodów i elementów dekoracyjnych, stosowania receptur cukierniczych, współpracy w zespole, komunikacji interpersonalnej, obsługi specjalistycznych programów komputerowych, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, wykorzystywania nowoczesnych urządzeń, przechowywania i utrwalania żywności.

W trakcie nauki szkoła organizuje: pokazy: np. kuchni molekularnej, konkursy branżowe, wyjazdy na targi branżowe, zajęcia w bogato wyposażonych pracowniach gastronomicznych i zakładach pracy.

Dzięki temu nauczysz się: łączyć kreatywność z wiedzą z zakresu nowych technik kulinarnych, nowatorskiego serwowania potraw i aranżacji stołów, poznasz tajniki food design'u w sztuce kulinarnej.

Dla pełnego zdobycia wiedzy i umiejętności szkoła posiada: nowoczesne, świetnie wyposażone pracownie technologii gastronomicznej, nowoczesnie wyposażone pracownie obsługi konsumenta, pracownie komputerowe.

Kształcenie praktyczne w szkolnych pracowniach gastronomicznych lub w rzeczywistych warunkach produkcyjnych. Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych. Cukiernicy znajdą zatrudnienie w cukierniach, hotelach, punktach gastronomicznych. Najlepsi z powodzeniem odnajdą się na rynku krajowym, czerpiąc dużą satysfakcję z wykonywanego zawodu.

Zewnętrzny egzamin zawodowy dla zawodu cukiernik z kwalifikacji SPC.01.

Produkcja wyrobów cukierniczych jest przeprowadzany przez OKE na terenie szkoły. Na wniosek Absolwenta, do dyplomu dołącza się Europass - Suplement zawierający opis zawodu i kwalifikacji. Europass wydany jest w języku polskim i angielskim. Uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe honorują kraje Unii Europejskiej.

# CUKIERNIK



# Dane kontaktowe

**Zespół Szkół Nr 5  
im. Tadeusza Tańskiego  
ul. Śniadeckiego 4-6  
73 - 110 Stargard  
sekretariat: (91) 577-27-27  
fax (91) 577-27-27  
[sekretariat@zs5.stargard.pl](mailto:sekretariat@zs5.stargard.pl)  
<http://www.zs5.stargard.p>**

**wszystkie informacje pochodzą ze strony  
[www.zs5.stargard.pl](http://www.zs5.stargard.pl)  
zakładka rekrutacja**