



ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH NR 1

ul. Radomska 72, 27-200 Starachowice

tel./fax 41 274-52-74

www.zsz1star.pl

e-mail: 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 ŻYWNOSCI**
- ★ **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,
- pracownie komputerowe ze specjalistycznymi oprogramowaniami do zawodów.

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.
2. **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 HOTELOWO-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)

Nauczmy 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 ŻYWNOSCI 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, brygadzysta) 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 PRZMYŚLU SPOŻYWCZEGO

NOWOŚĆ !!!

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 HOTELOWSKO-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;
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych;
- magazynowanie 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.