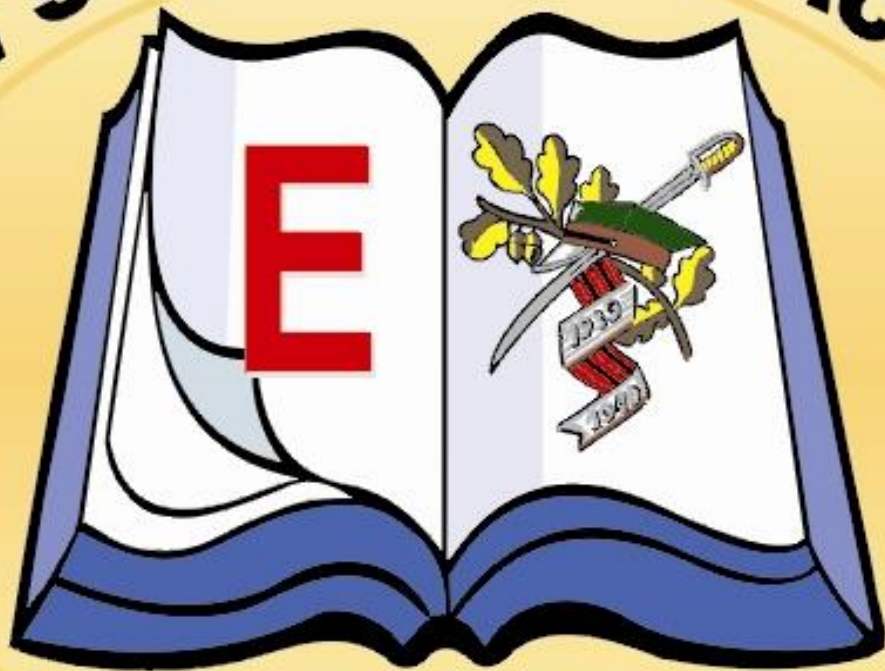


**ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH NR 1
W STARACHOWICACH**



**IM. MJR. HENRYKA DOBRZAŃSKIEGO
„HUBALA”**



STRUKTURA

ZESPOŁU SZKÓŁ ZAWODOWYCH NR 1

TECHNIKUM NR 1

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

BURSA

STOŁÓWKA



TECHNIKUM NR 1

w Zespole Szkół Zawodowych nr 1
im. mjr. Henryka Dobrzańskiego „Hubala”



ul. Radomska 72
w Starachowicach
tel. 41 274-52-74



www.zsz1star.pl

ZAPRASZAMY

e-mail: zsz1stce@poczta.onet.pl



TECHNIKUM NR 1

kształci w zawodach:

- ❖ technik ekonomista
- ❖ technik handlowiec
- ❖ technik rachunkowości
- ❖ technik technologii żywności
- ❖ technik żywienia i usług gastronomicznych
- ❖ technik usług fryzjerskich

- ❖ technik geodeta
- ❖ technik chłodnictwa i klimatyzacji
- ❖ technik architektury krajobrazu
- ❖ technik hotelarstwa





BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

kształci w zawodach:

- ❖ Magazynier - logistyk
- ❖ Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego
- ❖ Pracownik obsługi hotelowej
- ❖ Sprzedawca





NASZE ATUTY

- Stale realizujemy projekty unijne od 2006 roku – praktyki zagraniczne i inne działania
- Posiadamy profesjonalnie wyposażoną bazę dydaktyczną
- Jesteśmy ośrodkiem egzaminacyjnym we wszystkich zawodach/kwalifikacjach, w których kształci nasza szkoła
- W budynku szkoły funkcjonuje bursa szkolna i stołówka szkolna
- Wysoka zdawalność przez naszych uczniów egzaminów zawodowych
- Nasi uczniowie zdobywają czołowe miejsca w olimpiadach i konkursach
- Duży odsetek absolwentów kontynuuje naukę na studiach magisterskich i licencjackich
- Organizujemy ciekawe wycieczki przedmiotowe na targi, wystawy, Giełdę Papierów Wartościowych, a także wycieczki turystyczne i warsztaty naukowe
- Młodzież szkolna uczestniczy w pracach Młodzieżowej Rady Miasta
- W szkole działa zespół muzyczny DEBET



Projekty realizowane w Technikum nr 1 w r. szk. 2019/2020

1) Projekty w programach Erasmus + /2018-2020/

- ❖ Projekt „Innowacyjne metody nauczania drogą do zredukowania absencji uczniów”
- ❖ Projekt „Odkrywanie świata z angielskim”

2) Kształcenie w środowisku pracy:

„SZKOŁA-CKP-PRACODAWCA”

3) Kształcimy specjalistów;

„Rozwój edukacji zawodowej dla Starachowic”



Erasmus+



KAPITAŁ LUDZKI
CZŁOWIEK – NAJLEPSZA INWESTYCJA!



Europejski Fundusz Społeczny

Praktyki zagraniczne w ramach Projektu Erasmus +



Praktyka zawodowa w Hiszpanii

uczniowie kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, technik ekonomista, technik hotelarstwa



Praktyka zawodowa w Hiszpanii

uczniowie kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, technik fryzjer



TECHNIK EKONOMISTA

```
graph TD; A([TECHNIK EKONOMISTA]) --> B(Zakłada i prowadzi firmę); A --> C(Sporządza sprawozdania finansowe); B --> D(Oblicza podatki); B --> E(Sporządza biznes plan); B --> F(Prowadzi sprawy kadrowo-płacowe); C --> G(Prowadzi negocjacje); C --> H(Dokonyuje analizy finansowej); C --> I(Kalkuluje koszty firmy);
```

Zakłada i prowadzi firmę

Oblicza podatki

Sporządza biznes plan

**Prowadzi sprawy
kadrowo-płacowe**

**Sporządza sprawozdania
finansowe**

Prowadzi negocjacje

Dokonyuje analizy finansowej

Kalkuluje koszty firmy

Zawody związane z kierunkiem technika ekonomisty

- Ekonomista
- Bankowiec
- Sekretarz, sekretarka
- Urzędnik podatkowy
- Agent celny
- Urzędnik ubezpieczeń społecznych
- Spedytor
- Pośrednik pracy



TECHNIK EKONOMISTA

RACHUNKOWOŚĆ
FINANSOWA

FINANSE

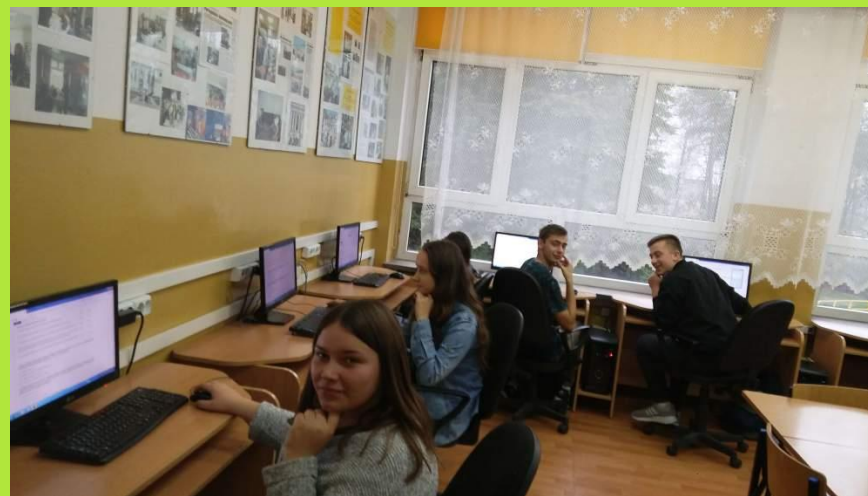
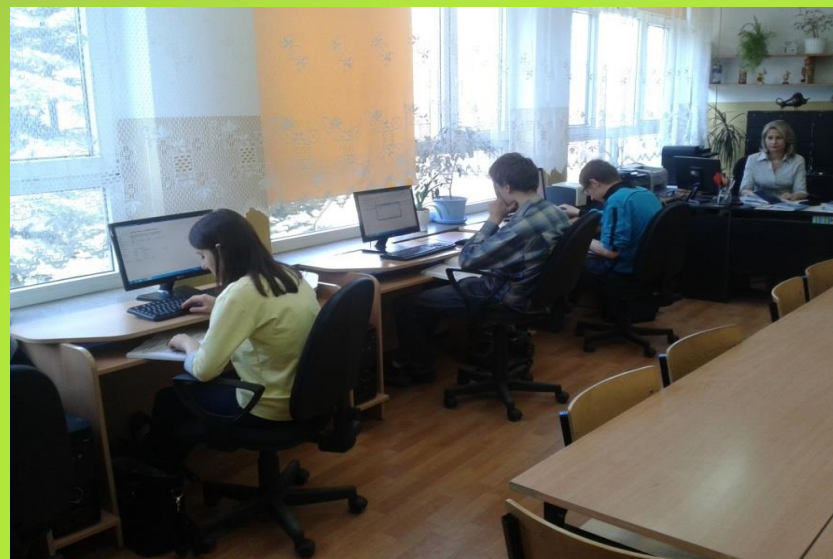
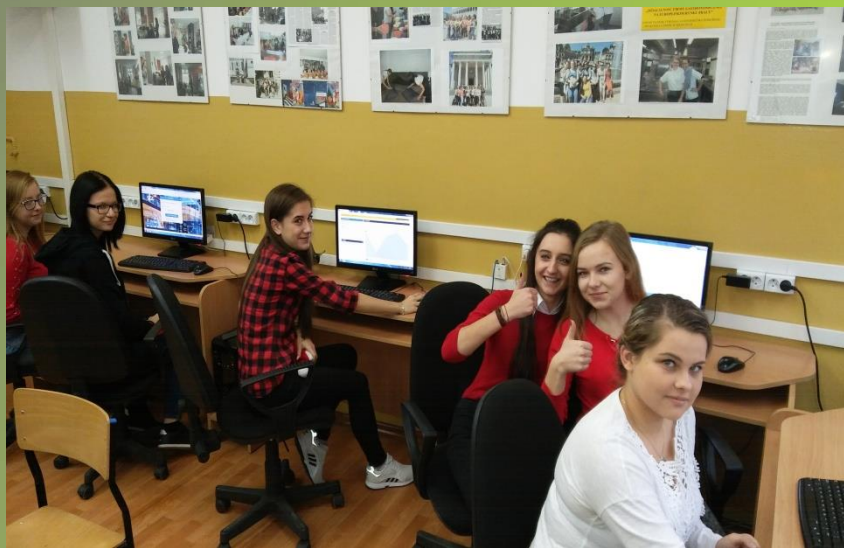
TECHNIK
EKONOMISTA

KADRY
I
PŁACE

DZIAŁALNOŚĆ
GOSPODARCZA

ZARZĄDZANIE

Pracownia ekonomiczna



**Obsługuje programy
finansowo-księgowo**

**Prowadzi sprawy
kadrowo-płacowe**



TECHNIK RACHUNKOWOŚCI

**Prowadzi
księgowość**

**Sporządza dokumenty
dotyczące rozliczeń
z ZUS**

**Sporządza sprawozdania
finansowe**

Rozlicza podatki

KARIERA ZAWODOWA TECHNIKA RACHUNKOWOŚCI



- Możesz pracować w działach finansowych (księgowości) we wszystkich podmiotach gospodarczych, bankach, instytucjach ubezpieczeniowych, urzędach skarbowych, urzędach administracji samorządowej i centralnej, prywatnych firmach czy biurach rachunkowych
- Praca w tym zawodzie stwarza możliwość awansu zawodowego na księgowego, specjalistę, głównego księgowego, samodzielnie księgowego



Klub Młodego Finansisty

Członkowie Klubu biorą udział w konkursach z zakresu ekonomii i przedsiębiorczości:

„Ekonomiczny Maraton Internetowy”, „Wirtualny biznes – realne umiejętności”, „Bloggerzy na 6 z plusem!” oraz w konkursie plastycznym „Akademia Ekspertów Pieniądza”



TECHNIK HANDLOWIEC

Organizuje działalność małej
firmy handlowej

Prowadzi negocjacje
handlowe

Prowadzi pracę własną i
małych zespołów ludzkich

Wypełnia dokumenty typowe
dla działalności handlowej

Redaguje korespondencję
handlową w języku
polskim i obcym

Organizuje i prowadzi działania
reklamowe

Rozpoznaje właściwe metody odbioru
jakościowego, przechowywania i
konserwacji towarów

Zawody związane z kierunkiem technika handlowca



- ➔ Handlowiec
- ➔ Kasjer sklepowy
- ➔ Menedżer produktu
- ➔ Przedstawiciel handlowy
- ➔ Pracownik działu marketingu
- ➔ Pracownik agencji reklamowej
- ➔ Pracownik działu obsługi klienta
- ➔ Sprzedawca usług finansowych



Uczniowie ZSZ nr 1 z kierunku Technik Handlowiec podczas praktyk zawodowych



Lubisz jeść i chciałbyś świadomie komponować posiłki?

Lubisz gotować i chciałbyś poznać tajniki sztuki kulinarnej?

Lubisz oglądać programy kulinarne i chciałbyś spotkać znane osoby z branży gastronomicznej?

Marzysz o zdobyciu atrakcyjnego zawodu?

Chciałbyś mieć większą świadomość żywieniową?

**Jeżeli chociaż na jedno pytanie odpowiedź brzmi TAK
to zawód**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH**

JEST WŁAŚNIE DLA CIEBIE! 😊

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



- pożądane w tym zawodzie cechy charakteru to: cierpliwość i dokładność,
- bardzo ważne jest wyczucie proporcji, smaku a także poczucie elegancji w sztuce podawania i dekorowania potraw,
- atutem są: wyobraźnia i zmysł estetyczny.

ZAWODY ZWIĄZANE Z TYM KIERUNKIEM

- organizator imprez
- manager gastronomii
- kierownik sali
- technolog żywienia
- kierownik produkcji
- kelner
- kucharz
- barman
- bufetowy



WYBIERAJĄC TEN KIERUNEK:

poznasz zasady sporządzania potraw, organizowania imprez okolicznościowych, planowania jadłospisów, dekorowania stołów;

zdobędziesz wiadomości i umiejętności w zakresie technologii gastronomicznej z obsługą konsumenta oraz wiedzę niezbędną do zarządzania firmą;

wzbogacisz wiedzę z zakresu podstaw żywienia człowieka i żywienia dietetycznego.



TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCİ

Technik technologii żywności może się specjalizować w cukrownictwie, produkcji produktów spożywczych, produkcji piekarsko-ciastkarskiej, cukierniczej, technologii chłodniczej, fermentacji, przetwórstwie mięsa, rybnym, mleczarskim, zbożowym.

Absolwent jest przygotowany do pracy w laboratoriach w przemyśle spożywczym, w stacjach sanitarno-epidemiologicznych, w przedsiębiorstwach produkcyjnych przetwórstwa spożywczego, w zakładach gastronomicznych, w hotelach, sanatoriach i szpitalach, we własnej firmie związanej produkcją produktów spożywczych.



TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCÍ

cukiernik

**Produkuje wyroby
cukiernicze**

**Magazynuje surowce
cukiernicze**

**Wytwarza wyroby
cukiernicze**

**Dekoruje wyroby
cukiernicze i
przygotowuje je do
dystrybucji**



Nasza pracownia gastronomiczna



Nasi uczniowie uczą się sporządzać potrawy w formie tradycyjnej i nowoczesnej



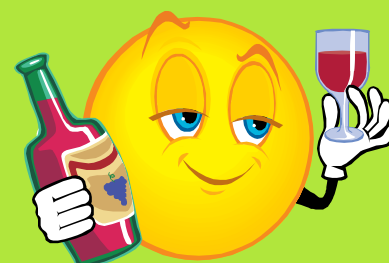
Uczniowie jeżdżą na najlepsze międzynarodowe Targi gastronomiczne: ExpoSweet, EuroGastro Garso Warsaw Show



Efekty pracy podczas przygotowań przyjęć okolicznościowych



Specjalistyczna pracownia obsługi konsumenta



TECHNIK GEODETA

```
graph TD; A([TECHNIK GEODETA]) --> B[Mierzy działki i inne elementy terenu]; A --> C[Obsługuje geodezyjną budowę różnych obiektów]; B --> B1[Wykonuje podział nieruchomości]; B --> B2[Tworzy mapy do różnych celów]; B --> B3[Opisuje złoża mineralne i wyrobiska górnicze]; C --> C1[Prowadzi ewidencję gruntów i budynków]; C --> C2[Prowadzi pomiary kontrolne obiektów budowlanych i urządzeń technicznych];
```

Mierzy działki i inne elementy terenu

Wykonuje podział nieruchomości

Tworzy mapy do różnych celów

Opisuje złoża mineralne i wyrobiska górnicze

Obsługuje geodezyjną budowę różnych obiektów

Prowadzi ewidencję gruntów i budynków

Prowadzi pomiary kontrolne obiektów budowlanych i urządzeń technicznych

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



Szkoła dysponuje nowoczesnym sprzętem, który jest także stosowany w biurach geodezyjnych. Uczniowie mają możliwość nauki obsługi instrumentów geodezyjnych pod nadzorem nauczycieli.



W ramach zajęć są prowadzone ćwiczenia terenowe, przygotowujące uczniów do pracy w zawodzie geodety



Uczniowie są kierowani na coroczne praktyki zawodowe do biur geodezyjnych. Praktyki trwają od 2 tygodni do 1 miesiąca.



TECHNIK ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU

**Projektuje, urządza i
pielęgnuje roślinne obiekty
architektury krajobrazu**

**Projektuje elementy
architektury krajobrazu**

**Pielęgnuje i konserwuje
istniejące i nowo
projektowane elementy
architektury krajobrazu;**

**Projektuje, buduje oraz
konserwuje obiekty małej
architektury krajobrazu.**

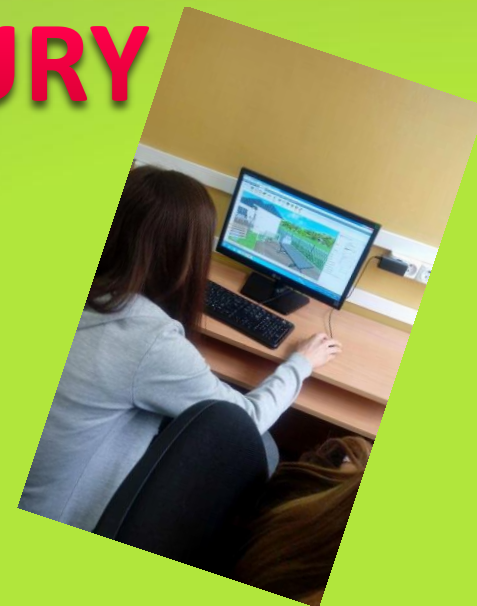
**Sporządza kosztorys oraz
stosuje zasady marketingu w
działalności związanej
z architekturą krajobrazu.**

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 (np. gminnych wydziałach architektury na stanowisku asystenta projektanta)
- może także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą.



TECHNIK ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU



TECHNIK HOTELARSTWA

Jeśli charakteryzuje Cię:

- dobra aparycja i wysoka kultura osobista
- łatwość komunikowania się z otoczeniem
- umiejętność pracy w zespole
- umiejętność podejmowania decyzji
- samodzielność, odpowiedzialność, operatywność
- zdolności innowacyjne i adaptacyjne
- uczciwość i dyskrecja
- spostrzegawczość i podzielność uwagi

to wybierz ten zawód



TECHNIK HOTELARSTWA

Dobiera oferty hotelowe zgodnie z potrzebami gości

Udziela informacji turystycznej

Prowadzi promocję usług hotelarskich

Przygotowuje jednostki mieszkalne do przyjęcia gości

Prowadzi własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług noclegowych

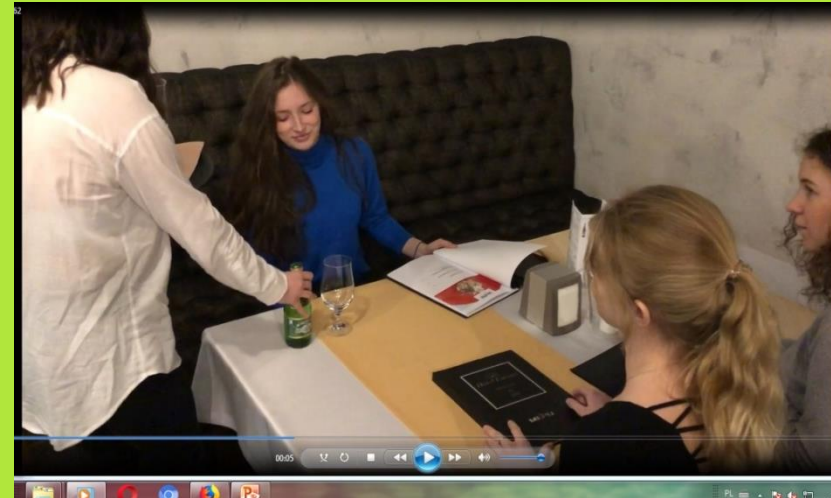
Sporządza dokumentację związaną z rezerwacją usług hotelarskich

Sporządza dokumentację związaną z rozliczaniem kosztów pobytu gości

Rozróżnia bieliznę i zastawę stołową

Typowymi miejscami pracy technika hotelarstwa są:

- hotele, ośrodki wypoczynkowe, zakłady uzdrowiskowe, pensjonaty, zajazdy, gościńce, schroniska, kwatery prywatne i inne
- współczesna baza ruchoma: promowa, żeglugowa, kolejowa, lotnicza
- organy administracji samorządowej, zajmujące się usługami hotelarskimi, a także branżowe organizacje i stowarzyszenia.
- prowadzenie własnej działalności gospodarczej w zakresie świadczenia usług noclegowych.





Praktyka zawodowa uczniów kierunku technik hotelarstwa w *Hotelu Europa* w Starachowicach.



TECHNIK FRYZJER

Fryzjer, zwany teraz coraz częściej **stylistą fryzur** jest osobą, która zawodowo zajmuje się układaniem fryzur zgodnie z życzeniem klienta.

Kandydat powinien wykazywać zdolności manualne, organizatorskie, mieć poczucie estetyki, zmysł artystyczny, umiejętność nawiązywania kontaktów interpersonalnych, a przede wszystkim przekonanie, że jest zawodem zainteresowany.



TECHNIK FRYZJER

Organizuje i wyposaża zakład fryzjerski

Dobiera zabiegi pielęgnacyjne do rodzaju włosów, wykonuje w pełnym zakresie usługi fryzjerskie

Stosuje zasady kolorystyki w procesach stylizacji

Dobiera i obsługuje urządzenia i narzędzia fryzjerskie

Doradza klientom w doborze środków pielęgnacyjnych oraz we właściwym dbaniu o wykonaną fryzurę

Wykorzystuje techniki komputerowe do doboru fryzury

Kosmetyka i pielęgnacja urody

innowacja w zawodzie **technik usług fryzjerskich**

Wdrożenie innowacji kosmetycznej ma na celu podniesienie kompetencji zawodowych uczniów kształconych w zawodzie technik usług fryzjerskich oraz przygotowanie młodzieży do kontynuowania nauki w szkołach policealnych, na uczelniach wyższych oferujących kształcenie w zakresie nauk kosmetycznych.





Specjalistyczna pracownia usług fryzjerskich



TECHNIK CHŁODNICTWA I KLIMATYZACJI

- ◆ montuje i uruchamia instalacje oraz urządzenia chłodnicze i klimatyzacyjne,
- ◆ ocenia stan techniczny tych instalacji i urządzeń,
- ◆ obsługuje je i konserwuje,
- ◆ naprawia, demontuje i modernizuje instalacje oraz urządzenia chłodnicze i klimatyzacyjne,
- ◆ organizuje prace i projektuje.



TECHNIK CHŁODNICTWA I KLIMATYZACJI

- Wykonuje roboty związane z montażem instalacji i urządzeń chłodniczych, klimatyzacyjnych oraz pomp ciepła
- Eksploatuje i organizuje roboty związane z montażem instalacji i urządzeń chłodniczych, klimatyzacyjnych oraz pomp ciepła



BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

NOWOŚĆ

MAGAZYNIER - LOGISTYK

Prowadzi gospodarkę
magazynową

Obsługuje programy
logistyczne

Kontroluje jakość i ilość
towarów

Prowadzi dokumentację
magazynową

Przyjmuje towary i kontroluje zamówienia

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

NOWOŚĆ

PRACOWNIK OBSŁUGI HOTELOWEJ

Wykonuje prace
pomocnicze w obiektach
świadczących usługi
hotelarskie

Wykonuje prace
pomocnicze w hotelach,
pensjonatach, ośrodkach
wczasowych

Wykonuje prace
pomocnicze w
gastronomicznej części
obiektu

Wykonuje prace
pomocnicze w otoczeniu
obiektu świadczącego
usługi hotelarskie



BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

NOWOŚĆ

SPRZEDAWCA

Przyjmuje dostawy
towarów

Prowadzi sprzedaż
towarów lub usług

Obsługuje klientów,
sporządza faktury

Udziela informacji na
temat towarów
i warunków sprzedaży



BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

NOWOŚĆ

OPERATOR MASZYN PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Produkuje wyroby cukiernicze
z wykorzystaniem maszyn
i urządzeń

Przygotowuje surowce, dodatki
do żywności i materiałów
pomocniczych

Prowadzi procesy produkcji
wyrobów spożywczych

Magazynuje wyroby gotowe
i przygotowuje
je do wysyłki



Bursa szkolna





Bursa szkolna





Zapraszamy wszystkich uczniów do korzystania z bursy i wyżywienia w stołówce szkolnej.

Bursa i stołówka znajdują się w budynku ZSZ nr 1 ul. Radomska 72, tel. 41 274-89-13

- **Zapewniamy zakwaterowanie w pokojach 3-osobowych z pełnym węzłem sanitarnym /koszt 50zł /**
- **Troszczymy się o zdrowy styl życia naszych wychowanków - oferujemy smaczne i zdrowe posiłki w stołówce szkolnej /koszt obiadu dwudaniowego 6 zł/**
- **Pomagamy naszym wychowankom w pokonywaniu trudności edukacyjnych i problemów życiowych pod opieką kadry pedagogicznej**
- **Pomagamy w rozwijaniu pasji i zainteresowań naszych wychowanków - możliwość korzystania z biblioteki oraz świetlicy ze stałym łączem internetowym, siłowni oraz kuchni**
- **Jesteśmy placówką bezpieczną**
- **Efektywnie współpracujemy z rodzicami**





Stołówka szkolna





Wycieczki szkolne





Z życia szkoły



ZAPRASZAMY DO NASZEJ SZKOŁY! 😊

U nas nie będziesz się nudzić!

Uczniowie chętnie pomagają młodszym
kolegom!

W szkole panuje przyjazna atmosfera!

Nauczyciele zawsze służą pomocą!



WELCOME

ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH NR 1
W STARACHOWICACH



IM. MJR. HENRYKA DOBRZAŃSKIEGO

HUBAŁA¹⁹

