

luty 2021



ROZWIJAJ Z NAMI SWOJE
AMBICJE ZAWODOWE

Technikum w Czaplinku

kierunki kształcenia

- 1 Technik mechatronik
- 2 Technik technologii drewna
- 3 Technik żywienia i usług gastronomicznych
- 4 Technik organizacji turystyki

technik mechatronik

Mechatronika to połączenie kilku zawodów: mechanika, elektronika, informatyka

Nauczysz się : instalowania, konserwowania, użytkowania urządzeń mechatronicznych, projektowania i programowania urządzeń, obsługi sterowników PLC, obsługi urządzeń współczesnych linii produkcyjnych.



lubisz fizykę i informatykę?



pasjonujesz się robotyką?



może wolisz matematykę?

Dołącz do nas

zarezerwuj miejsce w ZS Czaplinek

parton kierunku - firma RIMASTER Poland Sp. z o.o.

1

POBIERZ PODANIE
ZE STRONY
INTERNETOWEJ
SZKOŁY

2

WYPEŁNIJ,
ZAZNACZAJĄC
KIERUNEK
TECHNIKUM

3

ZŁÓŻ PODANIE DO
SEKRETARIATU
SZKOŁY DO DNIA
31.MAJ 2021r.

Technik mechatronik oferuje edukację na wysokim poziomie. Do dyspozycji uczniów :
Pracownia mechatroniczna
Pracownia informatyczna
Praktyki zawodowe w firmie
RIMASTER POLAND SP. Z O.O.
pod okiem doświadczonych inżynierów



CZEKAMY NA
CIEBIE



MOŻESZ PRACOWAĆ

Mechatronik jeden z najbardziej potrzebnych zawodów na rynku pracy

1

wybierz ciekawy zawód



Preferowane branże do pracy dla Ciebie

- ➡ przedsiębiorstwa o zautomatyzowanym i zrobotyzowanym cyklu produkcyjnym,
- ➡ serwisy samochodowe, zakłady serwisujące i sprzedające sprzęt RTV, AGD,
- ➡ zakłady produkcyjne i serwisujące sprzęt mechatroniczny,
- ➡ firmy zajmujące się programowaniem sterowników przemysłowych,
- ➡ zakłady przemysłu elektromaszynowego, samochodowego, stacje serwisowe i diagnozujące.

Serdecznie
zapraszamy



W trakcie nauki uczeń ma możliwość uzyskania kwalifikacji zawodowych oraz zdawania matury i kontynuacji nauki na uczelniach wyższych

Po ukończeniu technikum i zdaniu egzaminu maturalnego możesz kontynuować naukę na wyższych uczelniach inżynierskich

Nasi mechatronicy

Mechatronik jeden z najbardziej potrzebnych zawodów na rynku pracy

1

wybierz ciekawy zawód



Serdecznie zapraszamy



Zawód dla twardzieli

Zajęcia odbywają się w budynku ZS Czaplinek;
ul Grunwaldzka 1 (zajęcia teoretyczne i praktyczne)
Do dyspozycji uczniów od września nowa pracownia
mechatroniczna i doskonale wyposażone stanowiska.

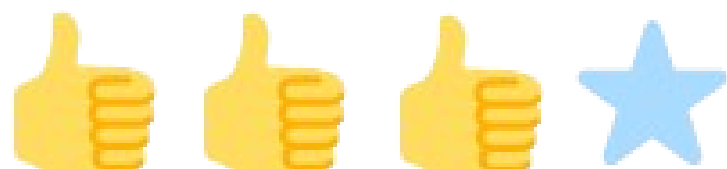
1 Kwalifikacja ELM.03.

2 Kwalifikacja ELM.06.

POBIERZ
PODANIE ZE
STRONY
INTERNETOWEJ
SZKOŁY

WYPEŁNIJ,
ZAZNACZAJĄC
KIERUNEK
TECHNIKUM

ZŁÓŻ PODANIE
DO
SEKRETARIATU
SZKOŁY DO
DNIA
31.05.2021.



EDU

START

KEEP
GOING

START

- Przygotujemy Ciebie do kontynuowania nauki na prestiżowych kierunkach technicznych:
mechanika, robotyka, automatyka, elektronika. Współpracujemy z takimi uczelniami jak:
- Akademia Morska w Szczecinie
- Wojskowa Akademia Techniczna w Warszawie
- Politechnika Koszalińska
- Politechnika Gdańska
- Politechnika Poznańska



EDU



CONTINUE



Jesteście gotowi?

**następny
kierunek**



Technik technologii drewna

Nauczysz się organizować i prowadzić procesy przetwarzania drewna i materiałów drewnopodobnych, będziesz wykonywał wyroby z drewna i nauczysz się naprawiać, a także konserwować wyroby stolarskie. Technik technologii drewna, potrafi obsługiwać programy stosowane przy projektowaniu mebli i tego właśnie nauczysz się na lekcjach praktycznej nauki zawodu.



1

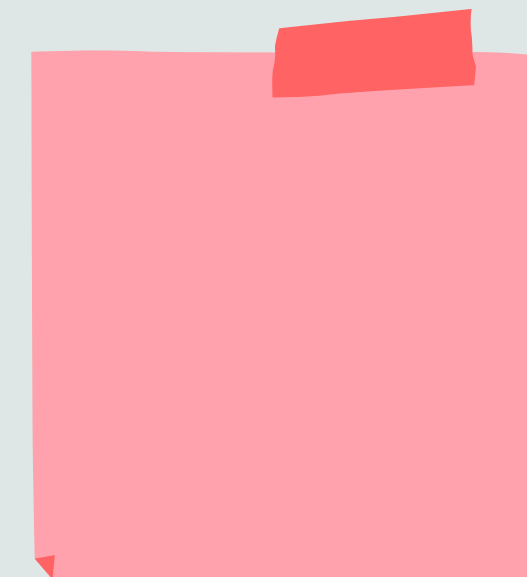
Lubisz majsterkować ?



Luty 2021

2

Wytwarzać, projektować?



3

Jeśli masz zdolności manualne to zawód technik technologii drewna

JEST IDEALNY DLA CIEBIE

Dołącz do nas



1

POBIERZ PODANIE
ZE STRONY
INTERNETOWEJ
SZKOŁY

2

WYPEŁNIJ,
ZAZNACZAJĄC
KIERUNEK
TECHNIKUM

3

ZŁÓŻ PODANIE DO
SEKRETARIATU
SZKOŁY DO DNIA
31.05.2021.



Znajdziesz zatrudnienie :

- w zakładach przemysłu drzewnego,
- w przedsiębiorstwach zajmujących się renowacją mebli,
- w zakładach projektujących meble i inne wyroby stolarki budowlanej,
- w instytucjach badawczych i laboratoryjnych,
- posiadając kwalifikacje w zawodzie możesz, prowadzić własną działalność gospodarczą.





1

POBIERZ PODANIE
ZE STRONY
INTERNETOWEJ
SZKOŁY

2

WYPEŁNIJ,
ZAZNACZAJĄC
KIERUNEK
TECHNIKUM

3

ZŁÓŻ PODANIE DO
SEKRETARIATU
SZKOŁY DO DNIA
31 MAJ 2021r.

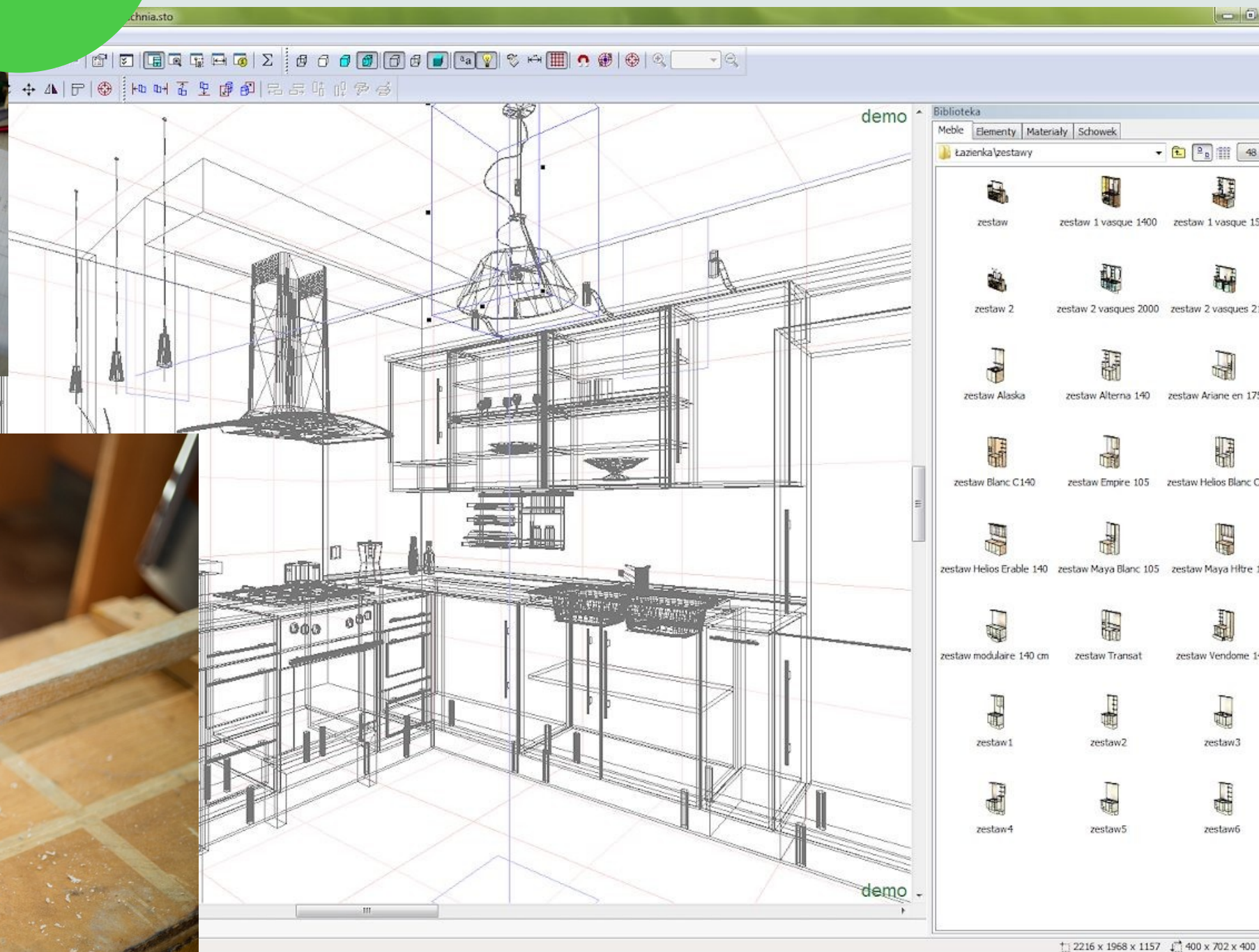


START

**W trakcie nauki masz
możliwość uzyskania
kwalifikacji zawodowych**

**DRM.04 – Wytwarzanie
wyrobów stolarskich**

**DRM.08 – Organizacja
i prowadzenie procesów
przetwarzania drewna**



**Po ukończeniu
technikum i zdaniu
egzaminu maturalnego
możesz kontynuować
naukę na wyższych
uczelniach
inżynierskich
i technicznych**



Przemysł meblowy na drugim miejscu w Polsce



START



Serdecznie zapraszamy

Jesteście gotowi?

następny kierunek



Technik żywienia i usług gastronomicznych

Nauczysz się przygotowywać dekoracje potraw i napojów, układać jadłospisy, organizować imprezy okolicznościowe wraz z technikami nakrywania do stołu i obsługi Klienta. Jeśli marzysz o studiach z dziedziny dietetyki, to wiedza z zakresu stosowania zasad żywienia dietetycznego na pewno Ci się przyda. Technik żywienia i usług gastronomicznych to specjalista i zawód, który jest nadal potrzeby na rynku pracy.



1

Kochasz gotować i analizować przepisy kulinarne.



2

Chcesz mieć własną restaurację lub planujesz być dietetykiem ?



Technik żywienia i usług gastronomicznych

Absolwent jest przygotowany do sporządzania potraw i napojów.

Posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza.

Ponadto wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług.

Posługuje się nowoczesnymi technologiami i urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych. Planuje i ocenia jadłospisy.

Oblicza wartość odżywczą i energetyczną posiłków. Układa menu codzienne i okolicznościowe. Korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu.

Przedstawia ofertę usług gastronomicznych.



1

Kochasz gotować i analizować przepisy kulinarne.



Dołącz do nas

2

Chcesz mieć własną restaurację
lub planujesz być dietetykiem ?



Zawód dla SMAKOSZY

Zajęcia odbywają się w budynku ZS Czaplinek;
ul Grunwaldzka 1 (zajęcia teoretyczne) oraz z budynku
PCKZiU w Czaplinku przy ul. Wałęcka 57. Do dyspozycji
uczniów dwie pracownie gastronomiczne, doskonale
wyposażone w profesjonalny sprzęt gastronomiczny.

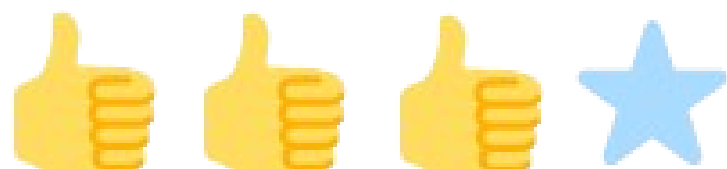
1 Kwalifikacja TG.07

2 Kwalifikacja TG16

POBIERZ
PODANIE ZE
STRONY
INTERNETOWEJ
SZKOŁY

WYPEŁNIJ,
ZAZNACZAJĄC
KIERUNEK
TECHNIKUM

ZŁÓŻ PODANIE
DO
SEKRETARIATU
SZKOŁY DO
DNIA
31.05.2021



EDU

START

KEEP
GOING

START

- Technik żywienia i usług gastronomicznych, to od lat bardzo atrakcyjny zawód na rynku pracy. W ostatnich latach wzrasta liczba punktów gastronomicznych, a liczba klientów ciągle rośnie.



EDU



CONTINUE

nauczane przedmioty zawodowe:

Teoretyczne:

- Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii
- Działalność gospodarcza w gastronomii
 - Język niemiecki zawodowy
- Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
- Zasady żywienia
 - Usługi gastronomiczne
- Organizacja produkcji gastronomicznej

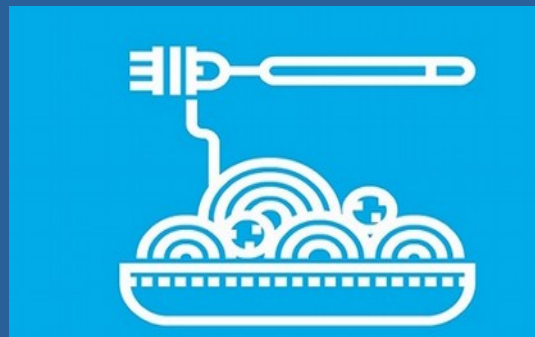
Praktyczne:

- pracownia gastronomiczna
- pracownia obsługi klienta
- pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej

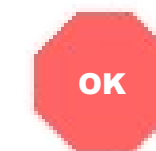
Przedmioty ogólnokształcące rozszerzone:

język niemiecki, chemia





Zespół Szkół
Czaplinek



START

KUCHARZE W AKCJI



W ramach programów unijnych realizowanych w naszej szkole, uczniowie kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, mają możliwość wyjazdu na zagraniczne praktyki zawodowe do krajów Unii Europejskiej. Uczniowie odbywają wówczas praktyki w nowoczesnych, doskonale wyposażonych restauracjach i hotelach, gdzie mają możliwość doskonalenia umiejętności zawodowych, a dodatkowo mogą poznać tradycje, potrawy, zwyczaje i kulturę odwiedzanego kraju.



1

POBIERZ PODANIE
ZE STRONY
INTERNETOWEJ
SZKOŁY

2

WYPEŁNIJ,
ZAZNACZAJĄC
KIERUNEK
TECHNIKUM

3

ZŁÓŻ PODANIE DO
SEKRETARIATU
SZKOŁY DO DNIA
31.MAJ 2021.



OK

START

KEEP
GOING

START



Po ukończeniu Technikum, zdobyciu kwalifikacji i zdaniu matury możesz kontynuować naukę na kierunkach :

- Biotechnologia
- Dietetyka
- Gastronomia i sztuka kulinarna
- Technologia żywności i żywienia człowieka
- Certyfikacja żywności
- Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii



Jesteście gotowi?

**następny
kierunek**



Technik organizacji turystyki

**Jeśli kochasz podróże, lubisz
nawiązywać nowe znajomości,
interesujesz się geografią,
chciałbyś w przyszłości
pracować i zwiedzać świat
to ten kierunek jest właśnie
dla Ciebie**

Kierunek łatwy, prosty i w dodatku przyjemny 👍



Lekcje bez książek i stresu



Wycieczki zagraniczne i krajowe,
wyprawy krótkie i długie
lekcje w terenie



Kierunek dla ciekawskich

Do dyspozycji uczniów nowoczesna pracownia geograficzno-turystyczna, szkolenia przygotowujące do pracy pilota wycieczek krajowych i zagranicznych, wykłady uniwersyteckie z dziedziny turystyki, szkolne przedsiębiorstwo „Szkolne Biuro Turystyczne”.

Główne korzyści dla absolwenta :

- 1 Tytuł specjalisty technika organizacji imprez i usług turystycznych**
- 2 Świadectwa potwierdzające kwalifikacje zawodowe HGT.07, HGT.08**
- 3 Po zdaniu matury masz możliwość kontynuowania nauki na takich kierunkach studiów jak:**

TURYSTYKA
I REKREACJA

ZARZĄDZANIE
MARKETING
EKONOMIA

GEOGRAFIA,
KARTOGRAFIA
OCEANOGRAFIA



GO

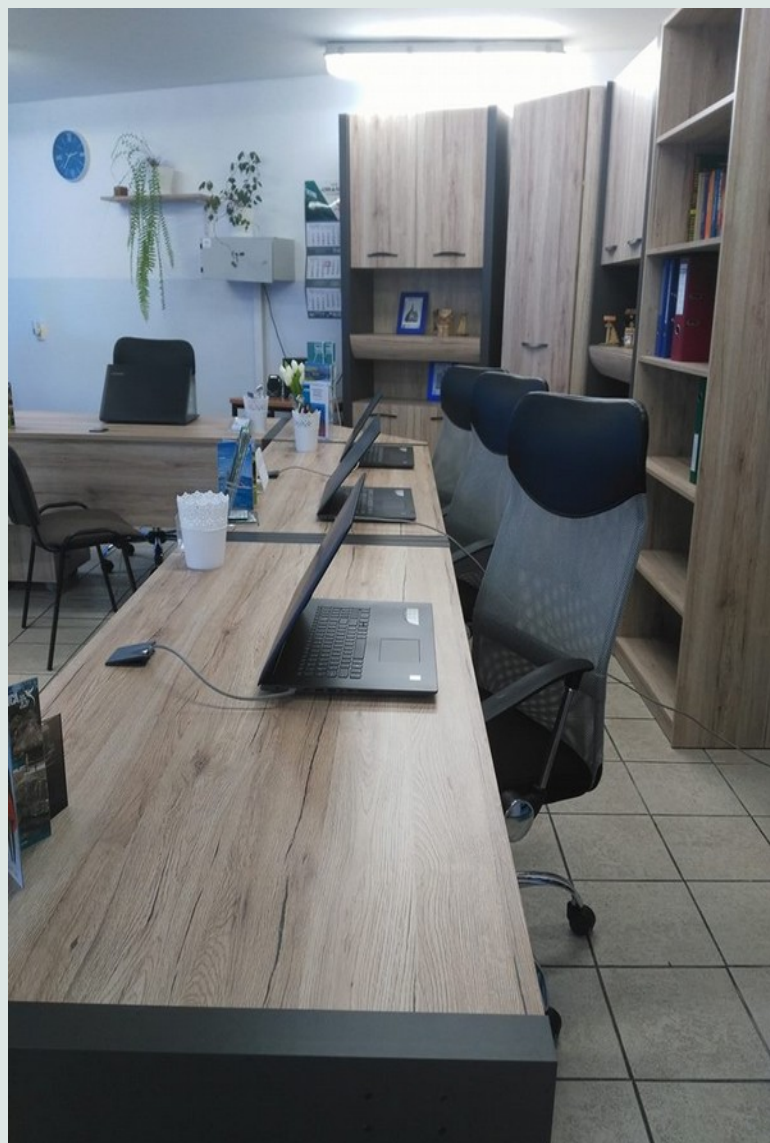
START

KEEP
GOING

START

Nauczysz się :

Planować, organizować, zarządzać przedsiębiorstwem turystycznym, tworzyć strategie marketingowe i poznasz tajniki zakładania działalności gospodarczej, będziesz współtworzył imprezy turystyczne i będziesz je realizował, poznasz techniki sprzedaży i obsługi Klienta



TRAVEL



CONTINUE

nauczane przedmioty zawodowe:

Teoretyczne:

- Organizacja imprez i usług turystycznych
- Działalność gospodarcza w turystyce
 - Język angielski zawodowy
- Marketing usług turystycznych
 - Geografia turystyczna

Praktyczne:

- pracownia projektowania imprez i usług turystycznych
- pracownia obsługi klienta
- pracownia rezerwacji imprez i usług turystycznych
- Informacja turystyczna

Przedmioty ogólnokształcące rozszerzone:

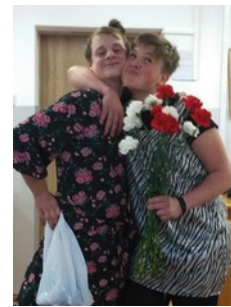
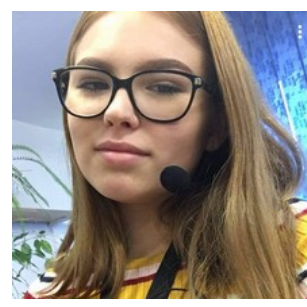
język angielski i geografia turystyczna





Aktywny i kreatywny zawód ★

- 1 dla ciekawych świata
- 2 dla osób kochających podróżę



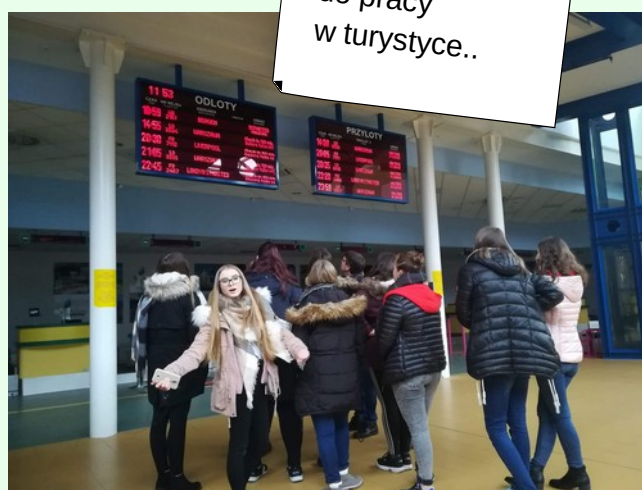
Start

START

Wycieczki zagraniczne.



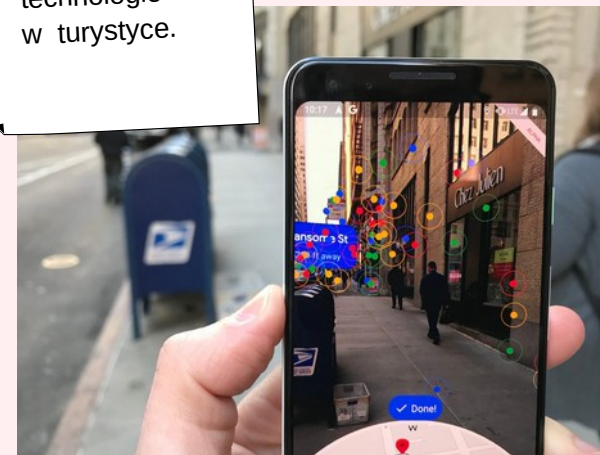
Kursy przygotowujące do pracy w turystyce..



Biznes

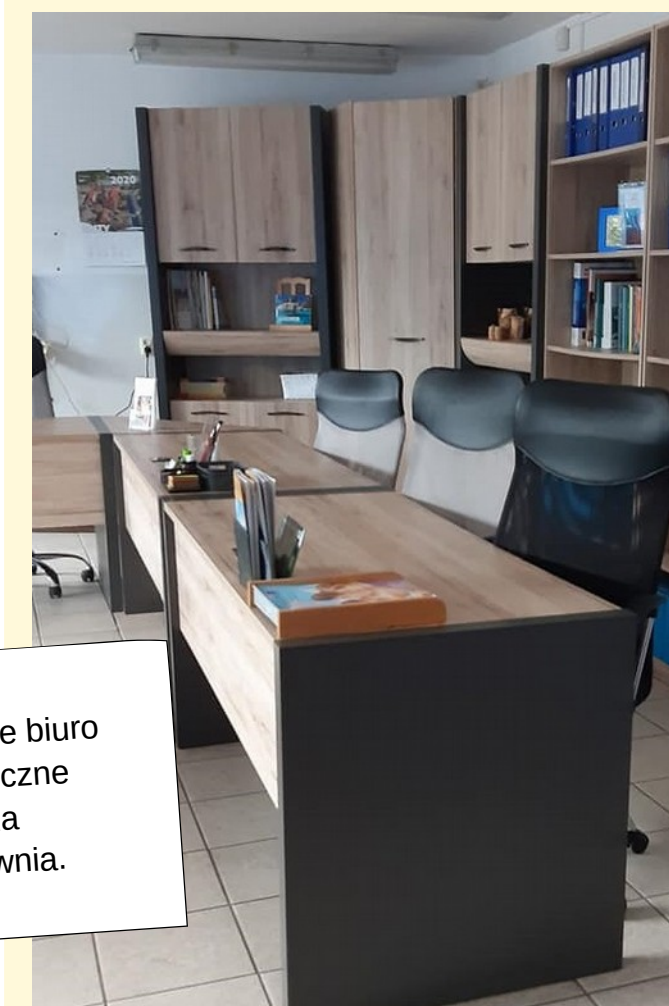
START

Nowe technologie w turystyce.



Szkolne biuro turystyczne i nasza pracownia.

Biuro





1

POBIERZ PODANIE
ZE STRONY
INTERNETOWEJ
SZKOŁY

2

WYPEŁNIJ,
ZAZNACZAJĄC
KIERUNEK
TECHNIKUM

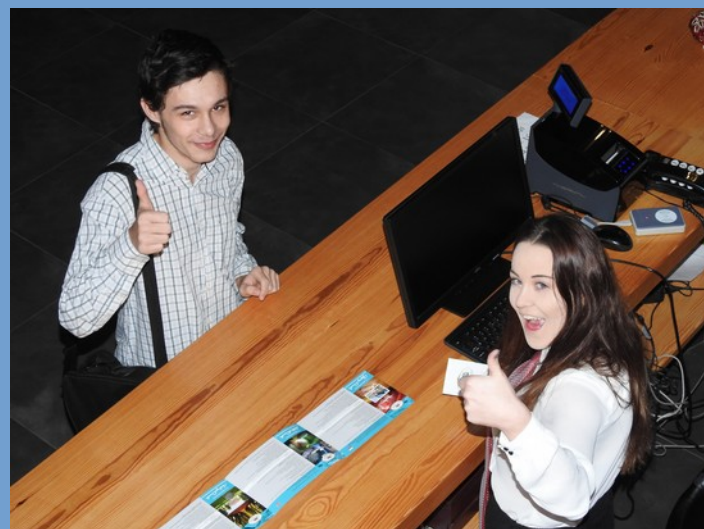
3

ZŁÓŻ PODANIE DO
SEKRETARIATU
SZKOŁY DO DNIA
31.MAJ2021



START

- **Po ukończeniu Technikum w zawodzie Technik organizacja turystyki możesz pracować:**
- we wszystkich obiektach turystycznych oferujących usługi dla turystów indywidualnych i grupowych na stanowiskach menedżerskich,
- na stanowiskach specjalisty ds. organizacji imprez i usług turystycznych oraz marketingu,
- jako pilot wycieczek, przewodnik turystyczny, pracownik biura turystycznego,
- jako właściciel przedsiębiorstwa turystycznego,
- W instytucjach państwowych zajmujących się turystyką, informacjach turystycznych.



ROZWIJAJ Z NAMI SWOJE AMBICJE ZAWODOWE

**SERDECZNIE
ZAPRASZAMY**

DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ

do
zobaczenia
w ZS
Czaplinek .