

PROJEKTY UNIJNE



„Rozwój CKZ w Powiecie Limanowskim – poszerzenie oferty szkół prowadzących kształcenie zawodowe i ustawiczne, a także kształcenie dla uczniów ze specjalnymi potrzebami” na lata 2021 – 2023

Formy wsparcia:

1. Bezpłatne kursy branżowe: carvingu, dekorowania wyrobów cukierniczych, kelnerski, baristyczny, cukierniczy, obsługi kas fiskalnych z fakturowaniem, obsługi programu finansowo – księgowego COMARCH ERP OPTIMA, profesjonalnej sekretarki – asystentki, obsługi programu MS Excel, makijażu, wizażu i stylizacji, kierowca wózków widłowych
2. Bezpłatny kurs prawa jazdy kat. B
3. Stypendia dla uczniów szczególnie uzdolnionych w wysokości 2500 zł
4. Płatne staże zawodowe w zakładach pracy (uczeń otrzymuje 2300 zł na rękę)
5. Wycieczki zawodoznawcze do zakładów pracy



„Małopolska Chmura Edukacyjna” czyli Innowacyjne nauczanie XXI wieku

1. Jako jedna z dwóch szkół w powiecie prowadzimy zajęcia on-line z wykładcami akademickimi.
2. Bezpłatne wycieczki weekendowe połączone z zajęciami na Uczelniach,
3. Bezpłatne tygodniowe warsztaty na Uczelniach Krakowskich,
4. Wyposażenie szkoły w zestawy do wideokonferencji na kwotę ok. 230 000 zł.

PRZEDMIOTY PUNKTOWANE:

TECHNIK EKONOMISTA: język polski, język angielski, matematyka, geografia.
TECHNIK LOGISTYK: język polski, język angielski, matematyka, geografia.
TECHNIK HOTELARSTWA: język polski, język angielski, matematyka, geografia.
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH: język polski, język angielski, matematyka, biologia.

Praktyki zagraniczne!!!

Jako jedna z niewielu szkół Małopolski oferujemy naszym uczniom wyjazdy na praktyki zagraniczne m. in. we Włoszech, Hiszpanii w ramach projektu unijnego:

„ERASMUS”

1. uczniowie otrzymują certyfikaty europejskie: - EUROPASS I ECVET
2. miejscem praktyki są hotele, restauracje, urzędy w państwach Unii Europejskiej,
3. darmowe wycieczki do Wenecji, San Marino i Gibraltaru!
4. uczniowie otrzymują wysokie kieszonkowe.

Szkoła oferuje również atrakcyjne praktyki w Polsce: w Międzywodziu nad Bałtykiem, Ustce, Bieszczadach, Zakopanem, Białce czy Bukowinie lub w pobliżu szkoły: Mszanie Dolnej, Rabce-Zdrój, Koninkach



„OGRODNIK”

Zespół Szkół Ponadpodstawowych

im. inż. Józefa Marka

34-730 Mszana Dolna, ul. J. Marka 2

tel. 18/ 331-01-35

e-mail: zsp@mszana.com.pl



www.facebook.com/zspogrodnik.mszanadolna

www.zspmszana.edu.pl

realizacja ulotki: bdART.com.pl

MSZANA DOLNA - Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. inż. Józefa Marka

- dawny "OGRODNIK"



• technik ekonomista • technik logistik •
• technik hotelarstwa • technik żywienia i usług gastronomicznych •

Technik Ekonomista

z elementami bankowości, działalności maklerskiej i menadżerskiej



Zdobyte kwalifikacje pozwolą ci na znalezienie pracy w:

- księgowości, bankowości,
- administracji państwowej oraz na uruchomienie, prowadzenie i rozliczanie własnej działalności gospodarczej,
- Urzędzie Skarbowym, Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych i prowadzeniu dokumentacji w małych i średnich firmach.

W trakcie nauki zdobędziesz wiedzę na temat:

- zakładania biznesu, prowadzenia uproszczonej księgowości i prowadzenia spraw kadrowych,
- rozliczania deklaracji skarbowych i ZUS,
- sporządzania dokumentów księgowych i płacowych,
- obsługi programów wspomagających prowadzenie działalności gospodarczej,
- etyki biznesu i języka obcego zawodowego.

Technik Logistyk

z elementami obsługi celnej



Jako technik logistyk pracę znajdziesz między innymi w:

- spedycji krajowej i międzynarodowej
- handlu, administracji, policji, wojsku, na lotniskach,
- planowaniu transportu krajowego i międzynarodowego,
- planowaniu i organizowaniu usług spedycyjnych.

W trakcie nauki zdobędziesz wiedzę na temat:

- przyjmowania, przechowywania i wydawania towarów,
- monitorowania poziomu i stanu zapasów,
- obsługi programów i prowadzenia dokumentacji magazynowej,
- planowania i organizowania procesów transportowych.

Po ukończeniu technikum zdobywasz dwa zawody: magazynier logistyk i technik logistyk

Technik Hotelarstwa

z elementami kosmetologii, turystyki, SPA&Wellness



Jako technik hotelarstwa pracę znajdziesz przede wszystkim w:

- hotelach, pensjonatach, ośrodkach SPA&Wellness,
- biurach podróży,
- agencjach turystycznych,
- centrach informacji turystycznej,
- a także jako pilot wycieczek, przewodnik turystyczny, steward/ stewardessa.

Ponadto możesz organizować usługi cateringowe oraz pracować we wszystkich barach i restauracjach, gdzie potrzebna jest w pełni profesjonalna obsługa kelnerska. Zdobyte kwalifikacje pozwolą Ci także na otwarcie własnej działalności w zakresie usług hotelarskich.

W trakcie nauki zdobędziesz wiedzę na temat:

- rezerwowania usług hotelarskich,
- obsługi gości w recepcji,
- przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości,
- przygotowywania i podawania śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
- przyjmowania i realizacji zamówień na usługi hotelarskie,
- organizowania usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
- prowadzenia działalności promocyjnej oraz sprzedaży usług hotelarskich,

Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych

z elementami dietetyki i cukiernictwa

Zdobyte kwalifikacje pozwolą Ci uruchomić własną firmę lub znaleźć pracę:

- w restauracjach, hotelach i pensjonatach w kraju i zagranicą,
- w ośrodkach zbiorowego żywienia, przedszkolach i szkołach,
- w charakterze dietetyka,
- na zajęciach zapoznasz się z kuchnią molekularną, egzotyczną, elementami dietetyki, a także zdobędziesz umiejętności barmańskie, baristyczne, kelnerskie i carvingu.

W trakcie nauki zdobędziesz wiedzę na temat:

- 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,
- obsługi specjalistycznych programów komputerowych,
- planowania i kalkulowania kosztów produkcji,
- wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw,
- przechowywania i utrwalania żywności,
- języka obcego zawodowego.

Po ukończeniu technikum zdobywasz dwa zawody: kucharz oraz technik żywnienia i usług gastronomicznych

