



Powiatowy Informator Edukacyjny



2021

2022



DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH

**Starostwo Powiatowe**

ul. Górna 13, 05-400 Otwock

tel. 22 778 13 00

promocja@powiat-otwocki.pl

www.powiat-otwocki.pl

Oświata Powiatowa

ul. Poniatowskiego 10,

05-400 Otwock

tel. 22 779 29 52

Wydawca:

Starostwo Powiatowe w Otwocku

Projekt graficzny i skład:

Pancergraf sp. z o.o.

pancergraf@gmail.com

Materiały:

autorstwo szkół

Druk i oprawa:

Poligrafia GREG, Otwock-Świerk

Korekta:

Zbigniew D. Skoczek



KRZYSZTOF SZCZEGIELNIAK

STAROSTA OTWOCKI

Ci, którzy marzą o dobrym liceum, mogą z całą pewnością zawierzyć swoją przyszłość Liceum im. K.I. Gałczyńskiego, które w tym roku w rankingu Perspektyw otrzymało „Brązową Tarczę” lub Liceum im. Juliusza Słowackiego wyróżnionym „Złotą Tarczą”. Nauka w tych szkołach to szansa na rozwijanie własnych zainteresowań i pogłębienie zdolności. Na wyróżnienie zasługuje także wspaniała atmosfera życzliwości, gdzie możecie liczyć na akceptację i wsparcie.

Zaś na tych, którzy chcieliby od razu po szkole średniej mieć zawód – czeka bardzo ciekawa oferta kierunków kształcenia w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych, tak zwanym „Ekonomiku”, który „specjalizuje się” w zawodach ekonomicznych i gastronomicznych – wyróżnionym w 2020 r. „Srebrną Tarczą”, czy też Zespole Szkół Nr 2, czyli „Nukleoniku”, w którym możecie zdobyć poszukiwane obecnie na rynku pracy takie zawody jak: informatyk, elektryk czy grafik komputerowy. Spotkacie tam wspaniałych ludzi, a miła atmosfera i przyjazne nastawienie pomogą Wam szybko zaaklimatyzować się w nowym środowisku.

Jestem przekonany, że oferta edukacyjna szkół, dla których organem prowadzącym jest Powiat Otwocki, spełni Wasze oczekiwania. Jednocześnie życzę Wam jak najlepszych ocen na świadectwach oraz pomyślnego wyniku z egzaminu ósmoklasisty!

Drodzy Uczniowie

Za kilka miesięcy staniecie przed jednym z ważniejszych wyborów w Waszym życiu – wyborem szkoły średniej. Chcąc Wam pomóc w podjęciu przemyślanej i dobrej decyzji, wzorem lat ubiegłych przygotowaliśmy informator mający na celu przedstawienie oferty edukacyjnej szkół ponadpodstawowych z Powiatu Otwockiego.

Szkoły z naszego powiatu oferują różnorodne możliwości rozwoju, o czym dowiedziecie się na kolejnych stronach tegorocznego informatora edukacyjnego. We wszystkich szkołach i placówkach staramy się zapewnić jak najlepsze warunki nauki i pracy. Uczy w nich wykwalifikowana kadra pedagogiczna, a pomieszczenia dydaktyczne są nieustannie modernizowane i wyposażane w pomoce naukowe. Serdecznie zapraszam Was do zapoznania się z tegoroczną ofertą edukacyjną, byście mogli dokonać jak najlepszego wyboru.

Zespół Szkół Ekonomiczno- -Gastronomicznych im. Stanisława Staszica



ul. M. Konopnickiej 3, 05-400 Otwock

tel. 22 779 26 44 | fax 22 779 37 86

e-mail: sekretariat@zseg.edu.pl | www.zseg.edu.pl

ÓSMOKLASISTO!

Twój wybór – zadbaj o swoją przyszłość!

► TECHNIKUM NR 1

Nauka w technikum trwa 5 lat. Uczeń po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminów maturalnych i egzaminów z kwalifikacji zawodowych otrzymuje świadectwo maturalne oraz uzyskuje tytuł technika.

► **TECHNIK EKONOMISTA** innowacja **KLASA WOJSKOWO-SPORTOWA**

Zdobędziesz wiedzę w zakresie prowadzenia biura, przygotowywania niezbędnej dokumentacji produkcji, obrotu i usług, badania rynku, polityki zatrudnienia oraz sprzedaży towarów i usług. Dowiesz się także, jak opracować efektywną strategię działania konkretnego podmiotu gospodarczego.

ZNAJDZIESZ PRACĘ W



komórkach finansowo-
-kadrowych różnych firm,
jednostkach służb
mundurowych i urzędach
jako pracownik administracyjno-
-ekonomiczny



► **TECHNIK RACHUNKOWOŚCI** - specjalność **manager przedsiębiorstwa**

Zdobędziesz wiedzę i umiejętność posługiwania się pojęciami i zależnościami z zakresu ekonomii oraz stosowania praw ekonomii i zasad funkcjonowania współczesnej gospodarki w skali makro i mikro. Poznasz tajniki zarządzania przedsiębiorstwem i będziesz uczestniczyć w warsztatach kształtujących kompetencje interpersonalne.

ZNAJDZIESZ PRACĘ W



bankach, biurach rachunkowych,
instytucjach publicznych
oraz działach finansowo-
-kadrowych różnych
przedsiębiorstw.



Kształcenie w zawodzie technik rachunkowości przygotowuje do aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Wybierając ten zawód, w naszej szkole zdobędziesz umiejętności: prowadzenia spraw kadrowo-płacowych, prowadzenia rachunkowości, rozliczania danin publicznych, rozliczania wynagrodzeń oraz prowadzenia analizy finansowej.

► TECHNIK HOTELARSTWA – KLASA PATRONACKA DoubleTree by Hilton Warszawa – specjalność organizacja spotkań biznesowych i konferencji

Zapoznasz się z zasadami funkcjonowania hoteli, pensjonatów, agencji turystycznych oraz firm cateringowych. Zdobędziesz wiedzę z zakresu planowania i koordynowania usług hotelarskich, kompleksowego i profesjonalnego obsługiwanie gości hotelowych oraz organizowania usług turystycznych. Poznasz zasady obsługi recepcji i personelu hotelowego, i dowiesz się jak ustalać zestaw oferowanych usług i konstruować ich ceny tak, by być konkurencyjnym na rynku.

ZNAJDZIESZ PRACĘ W



hotelach, pensjonatach,
agencjach turystycznych
oraz innych firmach związanych
z tą branżą



Kierunek ten adresowany jest do osób, które chcą związać swoją przyszłość z pracą w branży turystyczno-usługowej. W ramach specjalności – uczniowie zdobędą dodatkowe umiejętności w zakresie organizacji spotkań biznesowych i konferencji oraz zostaną przygotowani do udziału w rekrutacji w polskich i zagranicznych przedsiębiorstwach hotelarskich.

► TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH – innowacja DIETETYKA – AKADEMIA ZDROWIA

Zdobędziesz wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowywania potraw i napojów, estetycznego ich podawania i prawidłowej obsługi konsumenta. Będziesz potrafił dokonać oceny jakości żywności oraz sposobu żywienia różnych grup ludności. Nauczysz się zasad planowania i organizowania żywienia, a także opracowywania różnych diet. Poznasz tajniki profesjonalnej obsługi przyjęć okolicznościowych.

ZNAJDZIESZ PRACĘ W



restauracjach i innych zakładach
gastronomicznych otwartych, firmach
cateringowych, poradniach dietetycz-
nych, placówkach żywienia zbiorowego
zamkniętego, jak: pensjonaty,
sanatoria, przedszkola, a także
w gastronomii hotelowej.



Kierunek technik żywienia i usług gastronomicznych przeznaczony jest dla młodych ludzi interesujących się sztuką kulinarną, dbających o zdrowy styl życia. Na tym kierunku realizowana jest innowacja pedagogiczna Dietetyka – Akademia Zdrowia. Program tej innowacji zakłada rozszerzenie na przedmiotach zawodowych zagadnień związanych z dietami, chorobami dietozależnymi i technikami sporządzania potraw dietetycznych. Kierowana jest do osób młodych, które w przyszłości chcą kreować w społeczeństwie zdrowe nawyki żywieniowe.

► TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

- innowacja KLASA MANAGER ZDROWEJ ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

Zdobędziesz wiedzę z zakresu produkcji wyrobów spożywczych, obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych, organizowania i nadzorowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym oraz wykonywania analiz chemicznych i fizycznych. Zapoznasz się z zasadami opracowywania receptur, instrukcji technologicznych oraz norm zakładowych dla wyrobu.

ZNAJDZIESZ PRACĘ W

przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego, instytucjach zajmujących się badaniem i oceną żywności, a także laboratoriach analizy żywności; placówkach handlowych prowadzących sprzedaż artykułów spożywczych; zakładach żywienia zbiorowego, ośrodkach turystyczno-wypoczynkowych; możesz prowadzić własną działalność.



Kierunek adresowany jest do osób, które chcą związać swoją przyszłość z pracą w branży spożywczo-przemysłowej. Dzięki innowacji absolwent będzie posiadał umiejętności profesjonalnego pełnienia funkcji managerskich. Kierunek ten zapozna adeptów z prawidłowym sposobem odżywiania oraz z najnowszymi trendami żywieniowymi. Młodzież stanie się coraz bardziej świadoma w wyborach żywieniowych i będzie propagowała spożywanie zdrowej żywności wśród konsumentów.

*„Kto w mury Ekonomika wstępuje, dzieło Staszica godnie podejmuje.
Tu wiele pokoleń z dumą się kształciło i wiedzę solidną zdobyło”
(fragment hymnu szkoły)*



► SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA NR 1

Nauka w szkole branżowej trwa 3 lata. Kończy się egzaminem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe. Szkoła przygotowuje uczniów do pracy lub dalszego kształcenia w danym zawodzie. Uczeń może po ukończeniu szkoły kontynuować naukę w Szkole Branżowej II stopnia i uzyskać tytuł technika oraz zdać maturę.

► KUCHARZ

Zdobędziesz wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowywania potraw i napojów pochodzących z różnych stron świata, a także estetycznego ich podawania. Będziesz potrafił dokonać oceny jakości żywności. Nauczysz się zasad przechowywania żywności, łączenia i kompozycji składników dania, planowania i organizowania żywienia.

ZNAJDZIESZ PRACĘ W

restauracjach, barach, firmach cateringowych, placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego typu: pensjonaty, sanatoria, przedszkola, a także w gastronomii hotelowej.



Kierunek adresowany jest do osób, które chcą związać swoją przyszłość z pracą w gastronomii, których pasją jest przygotowywanie potraw dla innych. Zajęcia edukacyjne obejmują podstawowe przedmioty ogólnokształcące oraz przedmioty kształcenia zawodowego - teoretyczne i praktyczne. Praktyczna nauka zawodu odbywa się w szkole w nowoczesnych i bardzo dobrze wyposażonych pracowniach gastronomicznych oraz w renomowanych restauracjach i hotelach. Absolwenci zostają również przygotowani do samodzielnego prowadzenia działalności w zakresie cateringu.

► KELNER

Zdobędziesz wiedzę i umiejętności z zakresu profesjonalnej obsługi konsumenta. Będziesz potrafił wykonywać czynności związane z wydawaniem i serwowaniem potraw i napojów. Nauczysz się zasad doboru zastawy stołowej do serwowanych dań, aranżacji sali konsumenckiej, a także rozliczania świadczonych usług kelnerskich.

ZNAJDZIESZ PRACĘ W

restauracjach, barach, pubach, domach wesełnych, a także w gastronomii hotelowej.



Kierunek adresowany jest do osób, które chcą związać swoją przyszłość z pracą w gastronomii. Daje on duże możliwości rozwoju i awansu. W trakcie nauki uczeń będzie zdobywał wiedzę zawodową z zakresu sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego, wykonywania czynności związanych z obsługiwaniem gości oraz rozliczania usług kelnerskich. Praktyczna nauka zawodu odbywa się w szkole, w nowoczesnych i bardzo dobrze wyposażonych pracowniach obsługi konsumenta oraz w renomowanych restauracjach i hotelach.

► Z TEGO SŁYNIE EKONOMIK:

- Z dumą prezentujemy powierzone nam sztandary
- Uczestniczymy w oficjalnych uroczystościach patriotyczno-religijnych w mieście i powiecie
- Uczestniczymy w „Pilotażowym programie wspierania szkół prowadzących pionierów Certyfikowanych Wojskowych Klas Mundurowych” Ministerstwa Obrony Narodowej
- Jesteśmy laureatami międzynarodowych i krajowych olimpiad i konkursów
- Jesteśmy wielokrotnymi mistrzami Powiatu we współzawodnictwie sportowym
- Spotykamy się z wybitnymi i ciekawymi ludźmi
- Uczymy się od najlepszych ► Rozwijamy swoje pasje i zainteresowania
- Jesteśmy aktywnymi wolontariuszami ► Realizujemy projekty unijne
- Przygotowujemy potrawy, wypieki oraz obsługujemy imprezy okolicznościowe



*Dzięki naszej szkole możesz mieć odważne plany na przyszłość.
Warto do nas przyjąć!*

ZAPRASZAMY CIEBIE I TWOICH RODZICÓW NA DZIEŃ OTWARTY

- PRZYJDŹ, PRZEKONAJ SIĘ I DOKONAJ WŁAŚCIWEGO WYBORU.
sobota, 17 kwietnia 2021 r. w godz. 10.00 – 13.00