



Powiatowy Informator Edukacyjny



2022



2023



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



KRZYSZTOF SZCZEGIELNIAK

STAROSTA OTWOCKI

Ci, którzy planują kształcić się w dobrym liceum, mogą z całą pewnością skorzystać z oferty Liceum im. K.I. Gałczyńskiego, które w tym roku w rankingu Perspektyw otrzymało „Brązową Tarczę” lub Liceum im. Juliusza Słowackiego wyróżnionym w 2022 r. w rankingu Perspektyw „Złotą Tarczę”. Nauka w tych szkołach to szansa na rozwijanie własnych zainteresowań i pogłębienie zdolności a także nauka we wspaniałej atmosferze życzliwości, gdzie możecie liczyć na akceptację i wsparcie.

Na tych z Was, którzy zainteresowani są zdobyciem po szkole podstawowej konkretnego zawodu – czeka Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych, który „specjalizuje się” w zawodach ekonomicznych i gastronomicznych – wyróżniony w 2022 r. „Srebrną Tarczę” lub Zespół Szkół Nr 2, czyli „Nukleonik” w którym możecie zdobyć poszukiwane obecnie na rynku pracy takie zawody jak: informatyk, elektryk, grafik komputerowy czy uruchomiany od roku szkolnego 2022/2023 – programista. Spotkacie tam wspaniałych ludzi, miłą atmosferę i przyjazne nastawienie kadry pedagogicznej i starszych kolegów.

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

Drodzy Uczniowie

Wzorem lat ubiegłych przygotowaliśmy informator mający na celu przedstawienie oferty edukacyjnej szkół ponadpodstawowych z Powiatu Otwockiego. Materiały zawarte w tym folderze pomogą Wam dokonać przemyślanego i mam nadzieję najlepszego wyboru dalszej drogi edukacji.

Szkoły z naszego powiatu oferują różnorodne możliwości rozwoju. We wszystkich naszych szkołach staramy się zapewnić jak najlepsze warunki nauki i pracy. Spotkacie tam zaangażowaną i wykwalifikowaną kadrę nauczycieli, a zajęcia lekcyjne odbywać się będą w dobrze wyposażonych w pomoce naukowe i stale modernizowanych salach lekcyjnych. Serdecznie zapraszam Was do zapoznania się z tegoroczną ofertą edukacyjną i dokonania 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

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



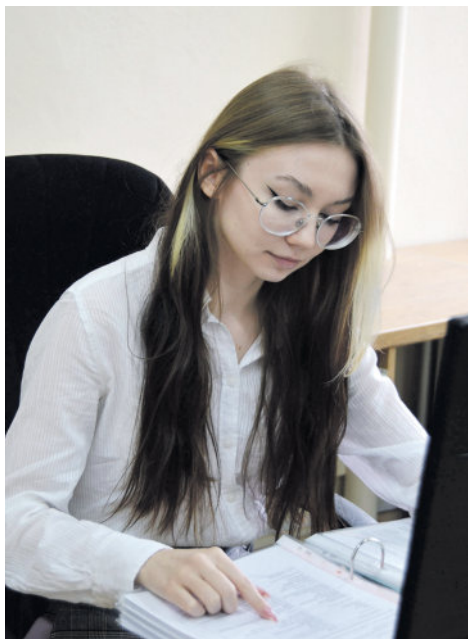
KIERUNKI KSZTAŁCENIA W ROKU SZKOLNYM 2022/2023

► TECHNIKUM NR 1

Nauka w technikum trwa 5 lat. Uczeń po zdaniu egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie otrzymuje tytuł technika. Po ukończeniu szkoły może przystąpić do egzaminów maturalnych.

► **TECHNIK EKONOMISTA** – dwie klasy
Jedna z nich z innowacją **wojskowo-sportową**

To zawód dla osób, które pragną zrealizować swoje marzenia w zakresie finansów, poznać podstawowe zasady i mechanizmy funkcjonowania całej gospodarki oraz działających w niej jednostek gospodarczych. Podczas nauki poznasz zasady: organizacji pracy biura firmy, obliczania wskaźników niezbędnych do określenia sytuacji finansowej jednostki, nauczysz się podejmować trafne decyzje biznesowe.



W cyklu nauczania przystąpisz do 2 egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie: **EKA.04** – Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej i **EKA.05** – Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych. Odbędziesz **ośmiotygodniową** praktykę zawodową we współpracujących ze szkołą biurach rachunkowych, bankach, urzędach oraz przedsiębiorstwach w kraju i za granicą. Przedmiotem rozszerzonym w tej klasie jest **geografia**.

W **klasie wojskowo-sportowej** uczniowie na lekcjach wychowania fizycznego realizują rozszerzony program z zakresu akrobatyki i sztuk walki. Zajęcia z edukacji wojskowej obejmują musztrę podstawową, taktykę, terenoznawstwo, pierwszą pomoc przedmedyczną. Uczniowie uczęszczają na szkolenia strzeleckie prowadzone na profesjonalnych strzelnicach. Biorą udział w szkoleniach wojskowych prowadzonych przez Żołnierzy Wojska Polskiego z Jednostek Patronackich naszej szkoły, a także mogą wykazać się w zawodach sportowo-obronnych na poziomie szkolnym, powiatowym, wojewódzkim i ogólnopolskim.



► TECHNIK RACHUNKOWOŚCI



To zawód dla osób dokładnych, skrupulatnych, wykazujących umiejętność analitycznego myślenia. Na zajęciach dokonuje się rozliczeń, analiz oraz sprawozdań finansowych. Jeśli wybierzesz ten kierunek, poznasz przepisy podatkowe, prawa pracy, prawa cywilnego, gospodarczego i finansów publicznych.

Nauczysz się korzystania z księgowych programów komputerowych oraz prowadzenia rejestru transakcji finansowych, prowadzić księgi rachunkowe, sporządzać sprawozdania finansowe oraz dokumentację przebiegu inwentaryzacji.

W trakcie nauki uczniowie przystępują do 2 egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie: **EKA.05** - Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych i **EKA.07** - Prowadzenie rachunkowości. Odbędziesz **ośmiotygodniową** praktykę zawodową we współpracujących ze szkołą bankach, jednostkach administracji samorządowej i rządowej, biurach rachunkowych, oraz działach finansowo-księgowych przedsiębiorstw w kraju i za granicą. Przedmiotem rozszerzonym w tej klasie jest język **angielski**.



► TECHNIK HOTELARSTWA

To zawód dla osób, których pasją są zagadnienia z zakresu hotelarstwa, turystyki i gastronomii. Jeśli wybierzesz ten profil kształcenia, nauczysz się dobierać oferty hotelowe zgodnie z potrzebami gości, udzielać informacji turystycznej, rozróżniać rodzaje jednostek mieszkalnych i ich wyposażenie oraz przygotowywać je do przyjęcia gości, rozróżniać formy i przestrzegać zasad podawania śniadań, obsługiwać komputerowe programy użytkowe niezbędne w pracy zawodowej. Zapoznasz się z zasadami sporządzania dokumentacji związanej z rezerwacją usług hotelarskich oraz rozliczaniem kosztów pobytu gości.



W trakcie nauki uczniowie przystępują do 2 egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie: **HGT.03** – Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie oraz **HGT.06** – Realizacja usług w recepcji. Odbędziesz **ośmiotygodniową** praktykę zawodową we współpracujących ze szkołą hotelach, motelach, pensjonatach, centrach konferencyjnych, zajazdach, gościńcach, sanatoriach czy ośrodkach wczasowych w kraju i za granicą; a także we współczesnej bazie ruchomej np. promowej, kolejowej, lotniczej. Przedmiotem rozszerzonym w tej klasie jest **język angielski**.



► **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**
z innowacją **Dietetyka - Akademia Zdrowia**



To zawód dla osób interesujących się zdrowym stylem życia, których pasją jest tworzenie nowych dań. Wybierając tę klasę będziesz oceniać oraz układać jadłospisy. Nauczysz się przyrządzać posiłki, wykorzystując nowoczesne techniki kulinarne. Będziesz potrafił zaplanować, zorganizować i dokonać kalkulacji organizacji przyjęć okolicznościowych. W cyklu nauczania uczniowie przystępują do 2 egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie: **HGT.02** – Przygotowywanie i wydawanie dań oraz **HGT.12** – Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Odbędziesz **ośmiotygodniową** praktykę zawodową we współpracujących ze szkołą renomowanych restauracjach, hotelach, firmach cateringowych itp. Przedmiotem rozszerzonym w tej klasie jest **chemia**. Programy nauczania przedmiotów zawodowych zostały rozszerzone o treści z zakresu dietetyki.



► **TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOCI** z innowacją **Manager Zdrowej Żywności i Żywienia**



To zawód dla osób, których pasją jest cukiernictwo, a także zagadnienia związane z technologią produkcji żywności. Wybierając ten profil nauczysz się tworzyć wypieki i desery z pasją oraz zgodnie z najnowszymi trendami. Zapoznasz się z zasadami zdrowego stylu życia oraz racjonalnego sposobu odżywiania się, a także nauczysz się dokonywać oceny i analizy żywności.

W cyklu nauczania przystąpisz do 2 egzaminów potwierdzających kwalifikację w zawodzie: **SPC.01** – Produkcja wyrobów cukierniczych oraz **SPC.07** – Organizacja i nadzorowanie produkcji

wyrobów spożywczych. Odbędziesz **ośmiotygodniową** praktykę zawodową we współpracujących ze szkołą zakładach przetwórstwa spożywczego, cukierniach, laboratoriach przyzakładowych czy hotelach. W tej klasie przedmiotem rozszerzonym jest **chemia**. Programy nauczania przedmiotów zawodowych zostały rozszerzone o treści z zasad zarządzania przedsiębiorstwem oraz racjonalnego żywienia.



► **SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA NR 1**

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

► **KELNER**

To zawód dla osób komunikatywnych o wysokiej kulturze osobistej, lubiących kontakt z ludźmi. W tej klasie nauczysz się zasad i technik obsługi konsumenta, a także zasad przygotowywania różnych dań i napojów. Poznasz techniki przygotowywania drinków i koktajli. To pewny i dobrze płatny zawód poszukiwany na polskim i zagranicznym rynku pracy.



Nauczonym językiem obcym jest **angielski**. Przedmioty zawodowe takie jak: obsługa gości, bezpieczeństwo i higiena pracy, pracownia rozliczeń usług kelnerskich, pracownia podstaw miksologii oraz sporządzanie potraw i napojów prowadzone są w szkolnych pracowniach przez wykwalifikowaną kadrę. Nauka kończy się egzaminem potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie: **HGT.01** - Wykonywanie usług kelnerskich. W trakcie nauki w szkole odbędziesz **zajęcia praktyczne** u pracodawcy w klasie II i III. Zawód ten rozpoczyna Twoją karierę w gastronomii.



► KUCHARZ

To zawód dla osób chcących realizować swoje pasje kulinarne. Nauczysz się przyrządzać posiłki, wykorzystując nowoczesne techniki kulinarne. Nauczonym językiem obcym jest **angielski**. Przedmioty zawodowe takie jak: technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, bezpieczeństwo i higiena pracy, procesy technologiczne w gastronomii, zasady żywienia prowadzone są w szkolnych pracowniach przez wykwalifikowaną kadrę nauczycielską. Nauka kończy się egzaminem potwierdzającym



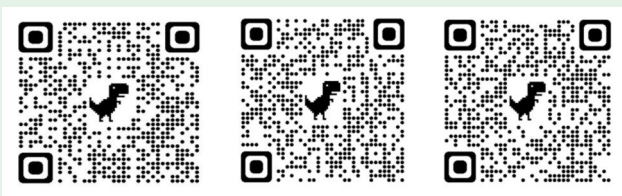
kwalfikację w zawodzie: **HGT.02** - Przygotowywanie i wydawanie dań. W trakcie nauki w szkole odbędziesz w klasie II i III **zajęcia praktyczne** u pracodawców.



Z TEGO SŁYNIE EKONOMIK

W naszej szkole:

- ▶ Uczymy się od najlepszych w dobrze wyposażonych pracowniach przedmiotowych
- ▶ Jesteśmy laureatami międzynarodowych i krajowych olimpiad i konkursów
- ▶ Realizujemy projekty unijne, w tym staże zagraniczne dla uczniów
- ▶ Uczestniczymy w oficjalnych uroczystościach patriotyczno-religijnych w mieście i powiecie
- ▶ Uczestniczymy w programie „Certyfikowane Wojskowe Klasy Mundurowe” Ministerstwa Obrony Narodowej
- ▶ Przygotowujemy potrawy, wypieki oraz obsługujemy imprezy okolicznościowe w profesjonalnych i w pełni wyposażonych pracowniach
- ▶ Spotykamy się z wybitnymi i ciekawymi ludźmi
- ▶ Rozwijamy pasje i zainteresowania
- ▶ Jesteśmy aktywnymi wolontariuszami
- ▶ Jesteśmy mistrzami w sporcie
- ▶ Z dumą prezentujemy powierzone nam sztandary



▶ Miejsca praktycznej nauki zawodu:

▶ **Ekonomia**

- ▶ Banki, biura rachunkowe, instytucje publiczne oraz działy finansowo-kadrowe przedsiębiorstw
- ▶ Jednostki administracji samorządowej i rządowej na stanowiskach związanych z kadrami, finansami, obronnością, zarządzaniem kryzysowym i obroną cywilną oraz służbą w strukturach Sił Zbrojnych RP



► **Hotelarstwo**

- Hotele, pensjonaty, ośrodki turystyczno-wypoczynkowe
- Agencje turystyczne oraz inne firmy związane z tą branżą.



► **Gastronomia**

- Restauracje i inne zakłady gastronomiczne otwarte, firmy cateringowe
- Przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego, instytucje zajmujące się badaniem i oceną żywności, a także laboratoria analizy żywności; placówki handlowe prowadzące sprzedaż artykułów spożywczych; zakłady żywienia zbiorowego, ośrodki turystyczno-wypoczynkowe



**Jesteśmy szkołą zawodową, egzamin zawodowy jest obowiązkowy!
Dzięki naszej Szkole możesz mieć odważne plany na przyszłość.**

WARTO DO NAS PRZYJŚĆ!

**ZAPRASZAMY CIEBIE I TWOICH RODZICÓW
NA DZIEŃ OTWARTY**

- PRZYJDŹ, PRZEKONAJ SIĘ I DOKONAJ WŁAŚCIWEGO WYBORU.
sobota, 23 kwietnia 2022 r. w godz. 10.00 – 13.00



POWIAT OTWOCKI
ZAPRASZA UCZNIÓW NA:

DZIEŃ OTWARTY

SZKÓŁ ŚREDNICH



23
KWIETNIA

LO „Gałczyński” godz. 11-13³⁰

LO „Słowacki” godz. 10-13

ZSEG „Ekonomik” godz. 10-13

ZS Nr 2 „Nukleonik” godz. 10-13

POWIAT **ZASTRZEGA SOBIE PRAWO**
DO REZYGNACJI Z UTWORZENIA KLASY,
DO KTÓREJ, W PIERWSZYM ETAPIE REKRUTACJI,
ZGŁOSI SIĘ NIEWYSTARCZAJĄCA LICZBA CHĘTNYCH