ZESPÓŁ SZKÓŁ TECHNICZNYCH I OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH
im. gen. dr. Romana Abrahama
62-300 Września ul. Kaliska 2a
tel. (61) 43-60-515 fax (61) 43-60-829
e-mail: sekretariat@zstio-wrzesnia.pl www.zstio-wrzesnia.pl

Rekrutacja do klas pierwszych w Zespole Szkół Technicznych i Ogólnokształcących we Wrześni na rok szkolny 2025/2026

ODDZIAŁ	PRZEDMIOTY REALIZOWANE NA POZIOMIE ROZSZERZONYM	JĘZYKI OBCE	PRZEDMIOTY PUNKTOWANE
II LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE			
oddział przygotowania wojskowego	matematyka, historia, język angielski	język angielski, język niemiecki	język polski, matematyka, historia, język angielski
TECHNIKUM NR 2			
technik weterynarii	biologia, chemia	język angielski, język niemiecki	język polski, matematyka, biologia, chemia
technik organizacji turystyki	język angielski, geografia	język angielski, język niemiecki	język polski, matematyka, język angielski, geografia
technik hotelarstwa	język angielski, geografia	język angielski, język niemiecki	język polski, matematyka, język angielski, geografia
technik mechanizacji rolnictwa i agrotroniki	biologia, chemia	język angielski, język niemiecki	język polski, matematyka, biologia, chemia
technik żywienia i usług gastronomicznych	biologia, chemia	język angielski, język niemiecki	język polski, matematyka, biologia, chemia
technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności	biologia, chemia	język angielski, język niemiecki	język polski, matematyka, biologia, chemia

Technik weterynarii

Absolwent w zawodzie technik weterynarii będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1) zabiegów pielęgnacyjnych i zootechnicznych u zwierząt;
2) czynności pomocniczych dotyczących diagnozowania, profilaktyki i leczenia chorób zwierząt;
3) czynności pomocniczych z zakresu zapewniania bezpieczeństwa żywnościowego oraz czynności pomocniczych w zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt;
4) prowadzenia chowu i hodowli zwierząt gospodarskich i towarzyszących oraz wykonywania zabiegów inseminacji wybranych gatunków zwierząt.

W klasie weterynaryjnej na poziomie rozszerzonym nauczane będą **biologia i chemia**. W celu polepszenia jakości kształcenia zawodowego szkoła ściśle współpracuje z Wydziałem Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Posiada dobrze wyposażoną bazę kształcenia weterynaryjnego: pracownię anatomii i zootechniki, salę zabiegową – prosektorium i laboratoria. Absolwent tego kierunku może kontynuować naukę na studiach o charakterze weterynaryjnym, zootechnicznym oraz wielu innych kierunkach przyrodniczych. Kwalifikacje zawodowe nabyte w procesie kształcenia umożliwią absolwentowi podejmowanie pracy m.in. w lecznicach weterynaryjnych, inspektoratach weterynaryjnych, laboratoriach weterynaryjnych, stacjach hodowli i unasienniania zwierząt.

Technik mechanizacji rolnictwa i agrotroniki

Mechanizator rolnictwa i agrotroniki to wysokiej klasy fachowiec, który jest w stanie świadczyć pełen zakres usług mechanizacyjnych, naprawczych, serwisowania i dystrybucji sprzętu rolniczego. Podczas pięciu lat spędzonych w szkole nauczymy Was: użytkowania pojazdów, narzędzi, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji rolniczej, obsługiwania pojazdów rolniczych, środków transportu, maszyn i urządzeń stosowanych w rolnictwie oceniania stanu technicznego maszyn i urządzeń rolniczych, obsługiwania urządzeń, systemów elektronicznych oraz nawigacji satelitarnej GPS stosowanych w pojazdach, maszynach i urządzeniach rolniczych, organizowania prac związanych z konserwacją i naprawą środków technicznych stosowanych w rolnictwie, prowadzenia pojazdów samochodowych i ciągników rolniczych (kategoria B i T). W klasie mechanizacji rolnictwa i agrotroniki na poziomie rozszerzonym nauczane będą **biologia i chemia.**

W ofercie dajemy możliwość praktycznej nauki z wykorzystaniem najnowocześniejszego zaplecza dydaktycznego i parku maszynowego w Centrum Badań i Rozwoju Nowoczesnych Technologii w Grzymysławicach, w Powiatowym Centrum Edukacji Zawodowej we Wrześni, w Gospodarstwie Rolnym w Bierzglinku oraz podczas praktyk zawodowych. Po ukończeniu szkoły możesz kontynuować naukę, podejmując kierunkowe studia na wybranej przez siebie uczelni, prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług mechanizacyjnych, naprawczych, serwisowania i dystrybucji sprzętu rolniczego, przejąć i prowadzić gospodarstwo rolne, korzystając z dopłat bezpośrednich oraz funduszy unijnych, pracować jako menadżer przedsiębiorstw rolnych lub właściciel przedsiębiorstw produkcyjnych i handlowych związanych z techniką rolniczą, podjąć pracę zawodową na stanowisku przedstawiciela handlowego producentów sprzętu rolniczego lub pracować jako serwisant renomowanych producentów sprzętu rolniczego rozprowadzanego na polskim rynku.

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Absolwent w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
2) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
3) planowania i oceny żywienia;
4) organizowania produkcji gastronomicznej;
5) planowania i realizacji usług gastronomicznych.

W klasie żywienia i usług gastronomicznych na poziomie rozszerzonym nauczane będą **biologia i chemia.** Szkoła posiada dobrze wyposażoną bazę kształcenia zawodowego: laboratoria mikrobiologii i analizy środków spożywczych, pracownię żywieniową oraz obsługi konsumenta. Absolwent tego kierunku może kontynuować naukę na wydziałach technologii żywności uniwersytetów przyrodniczych oraz wielu innych kierunkach przyrodniczych. Kwalifikacje zawodowe nabyte w procesie kształcenia umożliwią absolwentowi podejmowanie pracy m.in. w zakładach gastronomicznych otwartych i zamkniętych, gospodarstwach agroturystycznych, instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, organizacjach ochrony konsumenta, a także samodzielne prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie usług hotelarsko-gastronomicznych.

Technik hotelarstwa

Uczniowie otrzymują pełne przygotowanie z zakresu przedmiotów ogólnokształcących i hotelarskich. Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik hotelarstwa będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1) prowadzenia działalności promocyjnej oraz sprzedaż usług hotelarskich;
2) rezerwowania usług hotelarskich;
3) wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji;
4) przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;
5) przygotowywania i podawania śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;
6) przyjmowania i realizacji zamówień na hotelarskie usługi dodatkowe.

W klasie hotelarskiej na poziomie rozszerzonym nauczane będą **język angielski i geografia.** Szkoła posiada dobrze wyposażoną bazę kształcenia zawodowego: pracownię hotelarską i pracownię żywieniową. Praktyki zawodowe odbywają się w renomowanych hotelach i pensjonatach w całej Polsce. Absolwent tego kierunku może kontynuować naukę na wydziałach hotelarskich i gastronomicznych prowadzonych przez wyższe uczelnie. Kwalifikacje zawodowe nabyte w procesie kształcenia umożliwią absolwentowi podejmowanie pracy m.in. w hotelach, pensjonatach, firmach cateringowych, a także samodzielne prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie usług hotelarskich.

Technik organizacji turystyki

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik organizacji turystyki będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1) organizowania działalności turystycznej;
2) organizowania imprez i usług turystycznych;
3) obsługiwania klientów korzystających z usług turystycznych;
4) rozliczania imprez i usług turystycznych.

W klasie organizacji turystyki na poziomie rozszerzonym nauczane będą **język angielski i geografia.** Szkoła posiada dobrze wyposażoną bazą kształcenia zawodowego: pracownię organizacji turystyki oraz geografii turystycznej, obsługi informatycznej w turystyce. Absolwent tego kierunku może kontynuować naukę na uczelniach wyższych na wydziałach i kierunkach m.in. takich jak: turystyka i rekreacja, hotelarstwo, gastronomia, turystyka i krajoznawstwo, turystyka międzynarodowa, dietetyka w turystyce. Ponadto po ukończeniu

specjalistycznych kursów może zostać pilotem wycieczek, przewodnikiem, animatorem lub rezydentem. Kwalifikacje zawodowe nabyte w procesie kształcenia umożliwią absolwentowi podejmowanie pracy m.in. w biurach podróży, hotelach, ośrodkach wypoczynkowych, ośrodkach sportowych i rekreacyjnych, biurach obsługi ruchu turystycznego krajowego i zagranicznego, a także samodzielne prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie turystyki i rekreacji.

Technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1) planowania produkcji wyrobów spożywczych zgodnie z dokumentacją techniczno-technologiczną;
2) monitorowania procesu produkcji wyrobów spożywczych z zastosowaniem systemów zapewnienia jakości;
3) przygotowania zakładu do wdrożenia systemów zarządzania jakością oraz do audytu, opracowania projektów dokumentacji systemów jakości i jej nadzorowania;
4) wykonywania badań analitycznych surowców, półproduktów, produktów i materiałów pomocniczych w przetwórstwie spożywczym;
5) kontrolowania warunków przechowywania i transportu surowców oraz wyrobów spożywczych.

W klasie kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności na poziomie rozszerzonym nauczane będą **biologia i chemia.** Kształcenie praktyczne odbywać się będzie w szkolnych laboratoriach: mikrobiologicznym i analizy żywności oraz w nowoczesnej hali produkcji spożywczej w Powiatowym Centrum Edukacji Zawodowej we Wrześni. Kwalifikacje zawodowe nabyte w procesie kształcenia umożliwią absolwentowi: prowadzenie działalności gospodarczej, podejmowanie pracy w laboratoriach zakładowych, referencyjnych, badawczych, jako pracownik ds. nadzorowania jakości i bezpieczeństwa żywności, osoba odpowiedzialna za organizowanie i nadzorowanie produkcji, wdrażanie i nadzorowanie systemu HACCP w zakładach produkujących żywność, w hurtowniach, centrach dystrybucji, firmach specjalizujących się w handlu żywnością, w stacjach sanitarno-epidemiologicznych. Ponadto po ukończeniu specjalistycznych kursów można zostać specjalistą ds. jakości oraz audytorem wewnętrznym systemu HACCP.

Oddział Przygotowania Wojskowego - liceum ogólnokształcące

Program szkolenia w oddziale przygotowania wojskowego obejmuje szkolenie zasadnicze w klasach I-III oraz obóz szkoleniowy w klasie IV. Uczniów czeka 230 godzin nauki wojskowego rzemiosła, w tym 53 godziny zajęć teoretycznych i 177 godzin zajęć praktycznych. Naszą jednostką patronacką jest Centrum Szkolenia Wojsk Lądowych w Poznaniu, gdzie już od lat nasi kadeci szkolą się regularnie na poligonie w Biedrusku przy merytorycznym wsparciu instruktorów z CSWLąd, korzystając z wojskowej infrastruktury i sprzętu. Zarówno w szkole, jak i poza nią uczniowie zdobywają wiedzę m.in. z zakresu podstaw musztry, wychowania obywatelskiego i patriotycznego, profilaktyki i dyscypliny wojskowej, szkolenia strzeleckiego, medycznego, inżynieryjno-saperskiego, łączności, terenoznawstwa, SERE (szkoła przetrwania), CLS (ratownictwo medyczne pola walki) i innych. Ponadto młodzież uczestniczy w wycieczkach tematycznych do miejsc pamięci narodowej, a także bierze udział w zawodach, konkursach, turniejach i projektach o tematyce wojskowej i patriotycznej. W OPW w zakresie rozszerzonym nauczane będą: **matematyka, historia i język angielski.** Podczas rekrutacji do OPW obowiązuje próba sprawności fizycznej obejmująca trzy testy: wytrzymałościowy, siły i szybkości.