

Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu im. Gryfa Pomorskiego



**ul. Warszawska 17, 84-300 Lębork,
www.zsgzia.lebork.pl
e-mail: zsgzia@gmail.com
tel. 59 862 21 92**

Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu im. Gryfa Pomorskiego

NAZWA ZAWODU / PROFILU	PRZEDMIOTY PUNKTOWANE
TECHNIK EKONOMISTA	JĘZYK POLSKI , JĘZYK OBCY NOWOŻYTNY, MATEMATYKA, WOS
TECHNIK HOTELARSTWA	JĘZYK POLSKI , JĘZYK OBCY NOWOŻYTNY, MATEMATYKA, GEOGRAFIA
TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	JĘZYK POLSKI , JĘZYK OBCY NOWOŻYTNY, MATEMATYKA, BIOLOGIA
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH	JĘZYK POLSKI , JĘZYK OBCY NOWOŻYTNY, MATEMATYKA, BIOLOGIA
TECHNIK ORGANIZACJI REKLAMY	JĘZYK POLSKI , JĘZYK OBCY NOWOŻYTNY, INFORMATYKA, MATEMATYKA
TECHNIK ANALITYK	JĘZYK POLSKI , JĘZYK OBCY NOWOŻYTNY, MATEMATYKA, CHEMIA
TECHNIK HANDLOWIEC	JĘZYK POLSKI , JĘZYK OBCY NOWOŻYTNY, MATEMATYKA, WOS

JESTEŚMY SZKOŁĄ NOWOCZESNĄ:

- Kształcimy w zawodach na czasie – zgodnie z zapotrzebowaniem rynku pracy.
- Proponujemy doradztwo zawodowe realizowane w Szkolnym Ośrodku Kariery.
- Pośredniczymy w przekazywaniu informacji międzynarodowej w EURODESK-u.
- Organizujemy dodatkowe kursy zwiększające umiejętności zawodowe w ramach projektów unijnych.

Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu im. Gryfa Pomorskiego

JESTEŚMY SZKOŁĄ LINGWISTYCZNĄ (JĘZYKOWĄ)

- Każdy uczeń uczy się 3 języków – języka wiodącego na poziomie rozszerzonym, drugiego języka obcego nowożytnego oraz języka obcego zawodowego.
- Pozyskujemy środki finansowe na staże zawodowe u zagranicznych pracodawców (Wielka Brytania, Niemcy, Włochy oraz Bułgaria).
- Gościmy w szkole wolontariuszy zagranicznych, proponując uczniom żywą lekcję np. języka hiszpańskiego.

JESTEŚMY SZKOŁĄ PRZYJAZNĄ:

- Pomagamy innym poprzez pracę w szkolnym klubie wolontariusza – „Agrolider”.
- Zachęcamy do uczestnictwa w 18 – stu kołach zainteresowań ; zapewniamy możliwość korzystania z boisk i sal gimnastycznych (Orlik 2012, dwie sale gimnastyczne).
- Organizujemy wycieczki integracyjne, realizujemy spotkania z młodzieżą państw europejskich poprzez projekty międzynarodowe.
- Organizujemy pierwszy dzień wiosny na wesoło, targi edukacyjne, dzień przedsiębiorczości, targi edukacji i pracy.
- Tworzymy warunki do aktywnego współuczestnictwa w rozwoju szkoły w ramach pracy Samorządu Uczniowskiego umożliwiamy uczniom codzienny pobyt w świetlicy szkolnej (aneks telewizyjny, aneks komputerowy, aneks czytelniczy).

Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu im. Gryfa Pomorskiego

Technik Ekonomista

AU.35 Planowanie i prowadzenie działalności w organizacji.

AU.36 Prowadzenie rachunkowości.

Posiada umiejętności:

- Prowadzenia korespondencji w sprawach osobowych, finansowych z kontrahentami podmiotu gospodarczego i instytucjami finansowymi, organami administracji rządowej i organami samorządu terytorialnego.
- Stosowania podstawowych metod analizy ekonomicznej podmiotu gospodarczego.
- Obliczania: wynagrodzeń, wydajności pracy, amortyzacji, ubytków, cen i marż, itd.
- Wykorzystania technologii komputerowej w gromadzeniu i przygotowywaniu informacji niezbędnych w zarządzaniu.

Może pracować:

- Na wszystkich stanowiskach pracy w małych podmiotach gospodarczych.
- Stanowiskach, na których potrzebna jest podstawowa wiedza i umiejętności z zakresu finansów, rachunkowości i badania rynku.



Pracowania dla programu „INSERT”



Nowoczesna pracownia dla kierunku technik ekonomista

Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu im. Gryfa Pomorskiego

Technik Hotelarstwa

TG.13 Planowanie i realizacja usług w recepcji.

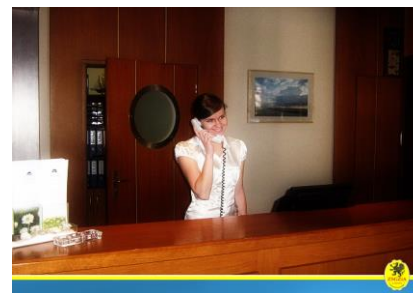
TG.12 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.

Posiada umiejętności:

- Organizowania pracy zakładu hotelarskiego.
- Organizowania przyjęć okolicznościowych.
- Planowania i prowadzenia działań marketingowych.
- Biegłego posługiwania się językiem obcym w zakresie słownictwa zawodowego.

Może pracować:

- W motelach, pensjonatach, schroniskach, domach wycieczkowych.
- Prowadzić własną działalność w zakresie usług hotelarskich i zakwaterowania.
- W instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu i żywności.
- W obiektach zbiorowego zakwaterowania.
- W samodzielnie prowadzonej działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych, domowych, hotelarskich i agroturystycznych.



Uczennica podczas odbywania praktyk



Praktyka w hotelu



Olimpiada wiedzy hotelarskiej



Promocja kierunku technik hotelarstwa

Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu im. Gryfa Pomorskiego

Technik Technologii Żywności

TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych.

TG.17 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych.

Posiada umiejętności:

- Organizowania produkcji w zakładach przemysłu spożywczego.
- Oceniania produktów spożywczych z wykorzystaniem aparatury analityczno – pomiarowej.
- Określania składu chemicznego i jakości produktów spożywczych stosowania aktualnych przepisów obowiązujących producentów.
- Wytwarzania produktów spożywczych bezpiecznych dla konsumentów.

Może pracować:

- W przetwórnich owoców i warzyw, zakładach przetwórstwa mięsnego.
- W piekarniach, ciastkarniach, mleczarniach i innych zakładach spożywczych.
- W placówkach kontrolujących żywność.



Przygotowywanie żywności



Żywienie człowieka



Uczniowie w naszej pracowni gastronomicznej



Zachowanie higieny w pracy

Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu im. Gryfa Pomorskiego

Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych

TG.07 Sporządzanie potraw i napojów.

TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Posiada umiejętności:

- Planowania jadłospisów dla różnych grup ludności i diet.
- Posługiwania się programami komputerowymi do obliczania wartości odżywczych surowców i potraw.
- Stosowania receptur gastronomicznych.
- Sporządzania potraw kuchni regionalnych i narodowych.
- Planowania menu na przyjęcia okolicznościowe.
- Przygotowania stołu bankietowego.
- Dekorowania różnego rodzaju potraw.
- Obsługiwania maszyn i urządzeń do obróbki surowców i produktów spożywczych.

Może pracować:

- W restauracjach, kawiarniach, barach, barach szybkiej obsługi.
- W pensjonatach, domach wczasowych, restauracjach na statkach, promach.
- W stołówkach szpitalnych i zakładowych, sanatoriach, szkołach, internatach.
- W zakładach przemysłowej produkcji potraw.



Przygotowanie do degustacji



Obsługa konsumentów w hotelu



Dekorowanie stołów

Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu im. Gryfa Pomorskiego

Technik Organizacji Reklamy

AU.29 Sprzedaż produktów i usług reklamowych.

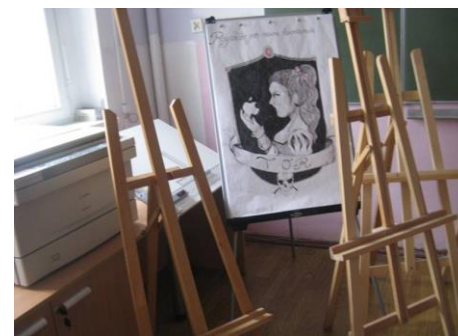
AU.30 Organizacja i prowadzenie kampanii reklamowej.

Posiada umiejętności:

- Sprzedawania produktów i usług reklamowych.
- Prowadzenia kampanii reklamowej.
- Projektowania reklam za pomocą profesjonalnych programów graficznych.
- Tworzenia planu reklamy w mediach.
- Organizowania działań promocyjnych.
- Badania skuteczności reklamy.

Może pracować:

- W agencjach reklamowych/na stanowisku agenta reklamowego account manager, Copywriter, art. Designer.
- W agencjach public relation.
- W działach marketingu i reklamy przedsiębiorstw produkcyjnych i handlowych.
- W biurach ogłoszeń i działach promocji środków masowego przekazu.
- W agencjach scenariuszowych, studiach graficznych, itp..



Wyposażenie dla TOR



Wyposażenie dla TOR



Zwiedzanie wystawy przez klasę 2 TOR

Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu im. Gryfa Pomorskiego

Technik Analityk

AU.59 Przygotowanie sprzętu, odczynników chemicznych i próbek do badań analitycznych.

AU.60 Wykonywanie badań analitycznych.

kierunek priorytetowy w województwie pomorskim !!!

Posiada umiejętności:

- Gospodarowania wyposażeniem oraz odczynnikami chemicznymi w laboratorium analitycznym.
- Wykonywania prac preparatowych i przygotowania odczynników chemicznych do badań analitycznych.
- Pobierania i przygotowywania próbek do badań analitycznych.
- Kontroli laboratoryjnej surowców, półproduktów, produktów i materiałów pomocniczych.
- Wykonywania badań bioanalitycznych i środowiskowych.
- Biegłego posługiwania się językiem obcym w zakresie słownictwa zawodowego.

Może pracować:

- W laboratoriach przemysłowych (kontrola procesów technologicznych,
- analizy surowców i produktów.
- W laboratoriach przemysłu spożywczego (badanie jakości produktów spożywczych).
- W laboratoriach środowiskowych (analiza wód, gleb, atmosfery).
- W laboratoriach klinicznych (analizy ambulatoryjne, diagnostyczne).
- W laboratoriach na rzecz rolnictwa (skażenia produktów rolnych, ocena jakości gleb).
- W laboratoriach toksykologicznych, naukowo-badawczych, itp.



Pobieranie próbek



Sączenie roztworów



Analiza chemiczna próbek

Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu im. Gryfa Pomorskiego

Technik Handlowiec

AU.20 Prowadzenie sprzedaży.

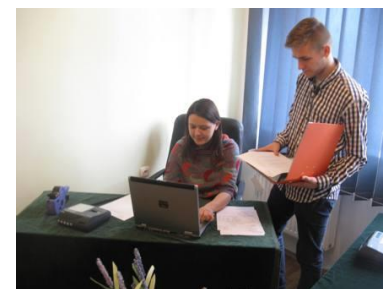
AU.25 Prowadzenie działalności handlowej.

Posiada umiejętności:

- Organizowania pracy w zakresie przyjmowania dostaw oraz towarów do sprzedaży.
- Wykonywania prac związanych z obsługą klientów oraz realizacją transakcji kupna i sprzedaży.
- Organizowania i prowadzenia działalności handlowej.
- Zarządzania działalnością handlową przedsiębiorstwa.

Może pracować:

- Na stanowiskach przedstawiciela handlowego.
- W punktach sprzedaży detalicznej, w hurtowniach i magazynach.
- W przedsiębiorstwach handlowych.
- W firmach prowadzących dział sprzedaży.
- W przedsiębiorstwach zaopatrzeniowych.
- Jako specjalista ds. organizacji i obsługi sprzedaży internetowej.
- Jako telemarketer.



Fragment pracowni do prowadzenia działalności gospodarczej



Uczniowie w pracowni handlowej



Prowadzenie działalności handlowej – symulacja zamówienia towarów