

ZESPÓŁ SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA ROLNICZEGO im.Bolesława Chrobrego w CHROBRZU

Szkoła MINISTRA ROLNICTWA i ROZWOJU WSI

28-425 Złota, tel. (41) 356-40-03, fax. (41) 356-40-24

www.zsrchroberz.pl

OGŁASZA NABÓR NA ROK SZKOLNY 2011/2012 NA NASTĘPUJĄCE KIERUNKI KSZTAŁCENIA

<p>TECHNIK ROLNIK <i>NAUKA TRWA 4 LATA, KOŃCZY SIĘ MATURĄ ORAZ EGZAMINEM POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE,</i></p>	<p>Posiadamy własną bazę do nauczania praktycznego. W trakcie nauki uczniowie uzyskują prawo jazdy kategorii T oraz uprawnienia do obsługi kombajnu zbożowego Praktyczna nauka zawodu odbywa się w gospodarstwie szkolnym, gospodarstwach specjalistycznych. Kwalifikacje uzyskane przez absolwenta dają uprawnienia do korzystania z różnych funduszy unijnych bez stażu pracy w gospodarstwie.</p>	
<p>TECHNIK AGROBIZNESU <i>NAUKA TRWA 4 LATA, KOŃCZY SIĘ MATURĄ ORAZ EGZAMINEM POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE</i></p>	<p>W trakcie nauki uczniowie poznają zasady prowadzenia działalności gospodarczej, rachunkowości w małej firmie, łącznie z wersją komputerową oraz podstawy pracy biurowej. Praktyczna nauka zawodu odbywa się w zakładach przetwórstwa spożywczego i firmach handlowych (praktyki śródroczne). Kwalifikacje uzyskane przez absolwenta dają uprawnienia do korzystania z różnych funduszy unijnych bez stażu pracy w gospodarstwie</p>	
<p>TECHNIK ŻYWIENIA <i>NAUKA TRWA 4 LATA, KOŃCZY SIĘ MATURĄ ORAZ EGZAMINEM POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE,</i></p>	<p>W trakcie nauki uczniowie poznają zasady urządzania i prowadzenia zakładów gastronomicznych, technologię sporządzania potraw, zasady żywienia zbiorowego oraz sposoby obsługi konsumenta. Praktyczna nauka zawodu odbywa się w szkolnej pracowni żywienia, stołówkach i innych zakładach żywienia zbiorowego (restauracjach, barach, kawiarniach).</p>	
<p>WARUNKI PRZYJĘCIA: Rekrutacja do klas pierwszych odbywa się w okresie od 04 maja do 17 czerwca 2011 r.- w tym terminie należy złożyć w sekretariacie szkoły następujące dokumenty:</p>	<ul style="list-style-type: none">• Kwestionariusz osobowy (do pobrania w szkole lub ze strony internetowej www.zsrchroberz.pl)• Kartę zdrowia• 3 fotografie	<ul style="list-style-type: none">• Orzeczenie lekarskie o możliwości nauki w wybranym typie szkoły /lekarz rodzinny/• Świadectwo ukończenia gimnazjum• Zaświadczenie o szczegółowych wynikach egzaminu gimnazjalnego

- **ZSCKR oferuje** ⇒ stypendium dla najlepszych uczniów, ⇒ miejsce w Internacie przez cały rok szkolny lub w okresie jesienno-zimowym.

⇒możliwość stałego korzystania z Internetu i zbiorów biblioteki także w godzinach popołudniowych

ZESPÓŁ SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA ROLNICZEGO im.Bolesława Chrobrego w CHROBRZU

Szkoła MINISTRA ROLNICTWA i ROZWOJU WSI
28-425 Złota, tel. (41) 356-40-03, fax. (41) 356-40-24 www.zsrchroberz.pl

W ROKU SZKOLNYM 2011/2012 PROPONUJE NOWE KIERUNKI KSZTAŁCENIA

<p>TECHNIK TURYSTYKI WIEJSKIEJ</p> <p><i>NAUKA TRWA 4 LATA, KOŃCZY SIĘ MATURĄ ORAZ EGZAMINEM POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE,</i></p>	<p>Uczniowie poznają zasady organizacji biur turystycznych, obsługi ruchu turystycznego w Polsce i krajach UE, rodzaje usług turystycznych, pozyskiwanie surowców żywnościowych i świadczenie usług gastronomicznych i noclegowych, prowadzenie przedsiębiorstwa turystycznego pod względem prawnym i ekonomicznym. Poznają język obcy zawodowy niezbędny w pracy zawodowej. Umiejętności teoretyczne uzupełniane są praktyczną nauką zawodu która odbywa się w pracowniach szkolnych, biurach usług turystycznych, ośrodkach informacji turystycznej i gospodarstwach agroturystycznych. Uzyskane kwalifikacje pozwalają na podjęcie pracy w wszystkich instytucjach zajmujących się organizacją i promocją turystyki oraz samodzielne prowadzenie działalności turystycznej na obszarach wiejskich i agroturystyki.</p>	
<p>TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI</p> <p><i>NAUKA TRWA 4 LATA, KOŃCZY SIĘ MATURĄ ORAZ EGZAMINEM POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE</i></p>	<p>Uczniowie zapoznają się z zasadami przetwórstwa i produkcji żywności. Jest to zawód szerokoprofilowy z możliwością wyboru specjalizacji. Poznają język obcy zawodowy niezbędny w pracy zawodowej. Umiejętności teoretyczne uzupełniane są praktyczną nauką zawodu która odbywa się w pracowniach szkolnych, wybranych zakładach przetwórstwa spożywczego. Uzyskane kwalifikacje pozwalają na podjęcie pracy w wszystkich zakładach spożywczych, jak też prowadzenie własnej działalności w zakresie przetwórstwa rolno-spożywczego, w tym korzystanie z dopłat unijnych.</p>	
<p>KUCHARZ /Technikum/</p> <p><i>NAUKA TRWA 4 LATA, KOŃCZY SIĘ MATURĄ ORAZ EGZAMINEM POTWIERDZAJĄCYM KWALIFIKACJE ZAWODOWE,</i></p>	<p>Uczniowie uzyskują kwalifikacje na poziomie technika. Poznają zasady projektowania, wyposażenia zakładów gastronomicznych, technologię i organizację procesu produkcji gastronomicznej oraz prowadzenie przedsiębiorstwa gastronomicznego pod względem prawnym i ekonomicznym. Poznają język obcy zawodowy niezbędny w pracy zawodowej. Umiejętności teoretyczne uzupełniane są praktyczną nauką zawodu która odbywa się w pracowniach szkolnych, wybranych zakładach gastronomicznych. Uzyskane kwalifikacje pozwalają na podjęcie pracy w wszystkich zakładach gastronomicznych, jak też prowadzenie własnych zakładów z możliwością uzyskania funduszy na uruchomienie działalności.</p>	
<p>WARUNKI PRZYJĘCIA: Rekrutacja do klas pierwszych odbywa się w okresie od 04 maja do 17 czerwca 2011 r.- w tym terminie należy złożyć w sekretariacie szkoły następujące dokumenty:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kwestionariusz osobowy (do pobrania w szkole lub ze strony internetowej www.zsrchroberz.pl) • Kartę zdrowia • 3 fotografie 	<ul style="list-style-type: none"> • Orzeczenie lekarskie o możliwości nauki w wybranym typie szkoły /lekarz rodzinny/ • Świadectwo ukończenia gimnazjum <p>Zaświadczenie o szczegółowych wynikach egzaminu gimnazjalnego</p>

- ZSCKR oferuje ⇒ stypendium dla najlepszych uczniów, ⇒ miejsce w Internacie przez cały rok szkolny lub w okresie jesienno-zimowym.
⇒ możliwość stałego korzystania z Internetu i zbiorów biblioteki także w godzinach popołudniowych