

ZASADY PRZYJĘĆ

Podczas rekrutacji będą brane pod uwagę punkty za egzamin ósmoklasisty oraz za świadectwo we wszystkich typach szkół, punktowane będą oceny z następujących przedmiotów:

1. język polski
2. matematyka
3. język obcy
4. Informatyka

Ponadto można zdobyć dodatkowe punkty za osiągnięcia wymienione na świadectwie np.: osiągnięcia sportowe, udział w konkursach i olimpiadach, inne formy aktywności, np. wolontariat.

FORMY POMOCY DLA UCZNIÓW

(STYPENDIA, POMOC MATERIALNA)

Najzdolniejsi uczniowie mogą otrzymać następującą pomoc stypendialną:

1. stypendium Prezesa Rady Ministrów,
2. stypendium Starosty Bytowskiego dla uczniów uzyskujących średnią ocen powyżej 5,0
3. stypendium Starosty Bytowskiego dla 2 uczniów w szkole, którzy w procesie rekrutacyjnym otrzymali największą ilość punktów.
4. stypendium dla uczniów uczących się języków mniejszości narodowych (język ukraiński) lub grup etnicznych (język kaszubski)

O SZKOLE

Szkoła posiada m.in.:

- sale sportową
- boisko wielofunkcyjne do gry w piłkę nożną, piłkę ręczną, koszykówkę, siatkówkę i tenisa ziemnego
- pracownie komputerowe
- pracownie gastronomiczne
- pracownię prowadzenia sprzedaży
- salę do nakrywania i dekorowania stołów
- audytorium im. Jana Pawła II
- pracownie przedmiotowe

KOŁA ZAJĘCIA - ZAJĘCIA POZALEKCYJNE W SZKOLE

Uczniowie naszej szkoły mogą rozwijać swoje zainteresowania w różnych formach zajęć dodatkowych realizowanych w dogodnych dla nich terminach. W szkole działa:

- Młodzieżowa Drużyna Strażacka,
- Koło wokalne,
- Koło teatralne „BAGAŁAN”,
- Sekcje sportowe w różnych dyscyplinach sportowych

WSPÓŁPRACA ZAGRANICZNA:

- od wielu lat istnieje wymiana młodzieży między naszą szkołą i szkołą w Walsrode (Niemcy)



Młodzieżowa Drużyna Strażacka



Zajęcia z tenisa stołowego



Kółko wokalne



Koło teatralne „BAGAŁAN”



Stół przygotowany przez uczniów na konkursie „Stół na różne okazje”



Pracownia żywienia



Sala sportowa



Boisko wielofunkcyjne



Pracownia prowadzenia sprzedaży



Audytorium im. Jana Pawła II



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH W ŁÓDZKU

Łódź 11, 77-200 Miastko, woj. pomorskie
tel./fax 59 857 24 09, e-mail : zsp@lodz.pl



www.lodz.pl

KLASY - BRANŻOWA SZKOŁA I St. KUCHARZ

Podstawowe zadania kucharza:

- przygotowanie potraw i napojów,
- dekorowanie i ekspedycja potraw,
- komponowanie posiłków
- przechowywanie, magazynowanie surowców, półproduktów, produktów spożywczych i potraw,
- przygotowanie, organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami sanitarno – higienicznymi



Zajęcia praktyczne w pracowni żywienia

Możliwości zatrudnienia:

- restauracje, bary, kawiarnie, hotelowe zakłady gastronomiczne,
- pensjonaty, domy wczasowe, restauracje na statkach i promach,
- szpitale, sanatoria, szkoły, internaty, stołówki w zakładach pracy,
- prowadzenie własnej działalności gospodarczej.

Kształcenie praktyczne będzie odbywać się w nowoczesnej pracowni żywienia i pracowni dekorowania i nakrywania do stołu na terenie szkoły.



SPRZEDAWCA

Uczniowie tego kierunku zdobywają umiejętności i wiedzę z zakresu:

- stosowania nowoczesnych i specjalnych form sprzedaży,
- prowadzenia ewidencji sprzedaży oraz wystawiania dokumentów związanych z obrotem towarowym,
- obsługiwanie urządzeń i sprzętu technicznego stosowanych w nowoczesnych sklepach,
- korzystania z informacji o towarach z prospektów, ulotek, poradników oraz kodów informacyjnych w oparciu o posiadaną wiedzę towaroznawczą,
- stosowania przepisów dotyczących uprawnień klienta z tytułu gwarancji lub niezgodności towaru z umową,
- działania zgodnie z zasadami etyki i kultury zawodu.

Możliwości zatrudnienia:

- punkty sprzedaży detalicznej i hurtowej
- salony sprzedaży
- akwizycja,
- przygotowanie do prowadzenia działalności gospodarczej na własny rachunek.



Uczniowie na zajęciach z obsługi klienta

TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Technik żywienia i usług gastronomicznych:

- zajmuje się organizacją żywienia i urządzania zakładów gastronomicznych,
- kieruje pracami w zakresie sporządzania potraw i obsługi konsumenta,
- organizuje promocje, reklamy, przygotowuje oferty usług gastronomicznych.

Możliwości zatrudnienia:

- zakłady żywniowe typu otwartego, np. restauracje, bary, kawiarnie,
- zakłady typu zamkniętego, np. stołówki szkolne, szpitale, domy opieki, sanatoria,
- powadzenie własnej działalności gospodarczej w zakresie żywienia.

Kształcenie praktyczne odbywać się będzie w nowoczesnej wyposażonej pracowni żywienia i pracowni dekorowania i nakrywania do stołu na terenie szkoły .Praktyki zawodowe w kraju i zagranicą.

Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych jest honorowany przez kraje Unii Europejskiej.



Uczniowie Technikum żywienia i usług gastronomicznych na zajęciach praktycznych w szkole



ZSP w Łodzi kształci w klasach technikalnych o kierunkach: technik spedytor i technik żywienia i usług gastronomicznych oraz w klasach branżowej szkoły I stopnia na kierunkach: kucharz, sprzedawca i klasy wielozawodowe.

KLASA WIELOZAWODOWA

Szkoła oferuje możliwość kształcenia w następujących zawodach:

- | | | |
|-------------|---------------|---------------------------|
| • murarz, | • elektryk, | • monter zabudowy |
| • tynkarz, | • wędliniarz, | • i robót wykończeniowych |
| • fryzjer, | • cukiernik, | • w budownictwie |
| • ogrodnik, | • piekarz, | • kierowca mechanik |
| • rolnik, | • stolarz, | • blacharz samochodowy |
| • kucharz | • sprzedawca, | • inne zawody |

Nauka w klasie wielozawodowej trwa 3 lata. Uczniowie, zgodnie ze swoimi zainteresowaniami, wybierają zawód i samodzielnie poszukują praktyki u pracodawców.

Szkoła przyjmie ucznia do klasy wielozawodowej, gdy przedstawi zaświadczenie od pracodawcy o możliwości przyjęcia na zajęcia z nauki zawodu. Wówczas uczniowie będą zdobywać w szkole jedynie wiedzę z przedmiotów ogólnokształcących, natomiast wiedzę z zakresu wybranego zawodu na okresowych kursach zawodowych organizowanych przez Ośrodki Doksztalcania Zawodowego. Umiejętności w wybranych zawodach będą zdobywać podczas nauki zawodu u wybranego przez siebie pracodawcy, przez cały okres edukacji.

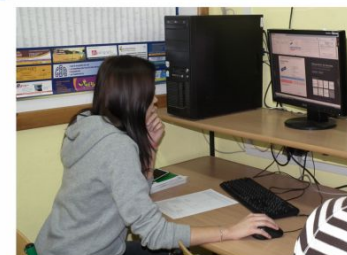
TECHNIKUM SPEDYCJI

Spedytor jest koordynatorem i organizatorem procesu transportowego. Spedytor zawodowo podejmuje się wysłania lub odbioru przesyłki towarowej oraz innych czynności związanych z jej obsługą i przewozem. Spedytor uczestniczy w procesie transportowo – spedycyjnym we wszystkich jego etapach, z zastosowaniem różnych środków transportu. Spedytor należy do zawodów usługowych, swoją pracę wykonuje w pomieszczeniach.

Możliwości zatrudnienia:

- przedsiębiorstwa spedycyjne
- przedsiębiorstwa transportowe
- agencje celne
- bazy transportowe,
- prowadzenie własnej działalności gospodarczej.

Nauka zawodu trwa 5 lat w technikum o specjalności – technik spedytor i kończy się egzaminem państwowym potwierdzającym kwalifikacje absolwenta. Nauka zawodu odbywa się w szkole, a zajęcia praktyczne w trzeciej i czwartej klasie technikum, w firmach zajmujących się spedycją i transportem.



Uczniowie Technikum spedycji na zajęciach z podstaw spedycji i transportu



Zajęcia lekcyjne w audytorium im. Jana Pawła II

TECHNIKUM LOGISTYKI

– zawód z przyszłością.

Zadaniem logistyka jest dostarczyć właściwy towar, właściwemu klientowi, we właściwej ilości, we właściwym czasie, na właściwe miejsce, we właściwym stanie i po właściwych, czyli możliwie najniższych kosztach. Bardzo duże zapotrzebowanie na specjalistów z zakresu logistyki wynika z faktu, że wszystko, co wytworzy przemysł, musi być gdzieś przewiezione, dostarczone, przechowane. Tą dziedziną działalności gospodarczej zajmuje się logistyka. Logistyka to przepływ materiałów, informacji i pieniędzy w przedsiębiorstwach i między nimi. Do najpopularniejszych branż, które poszukują logistyków należą przede wszystkim przemysł, budownictwo, handel i usługi oraz informatyka i telekomunikacja. Na rynku istnieje wiele firm specjalizujących się w spedycji krajowej i międzynarodowej. Nauka trwa pięć lat.

