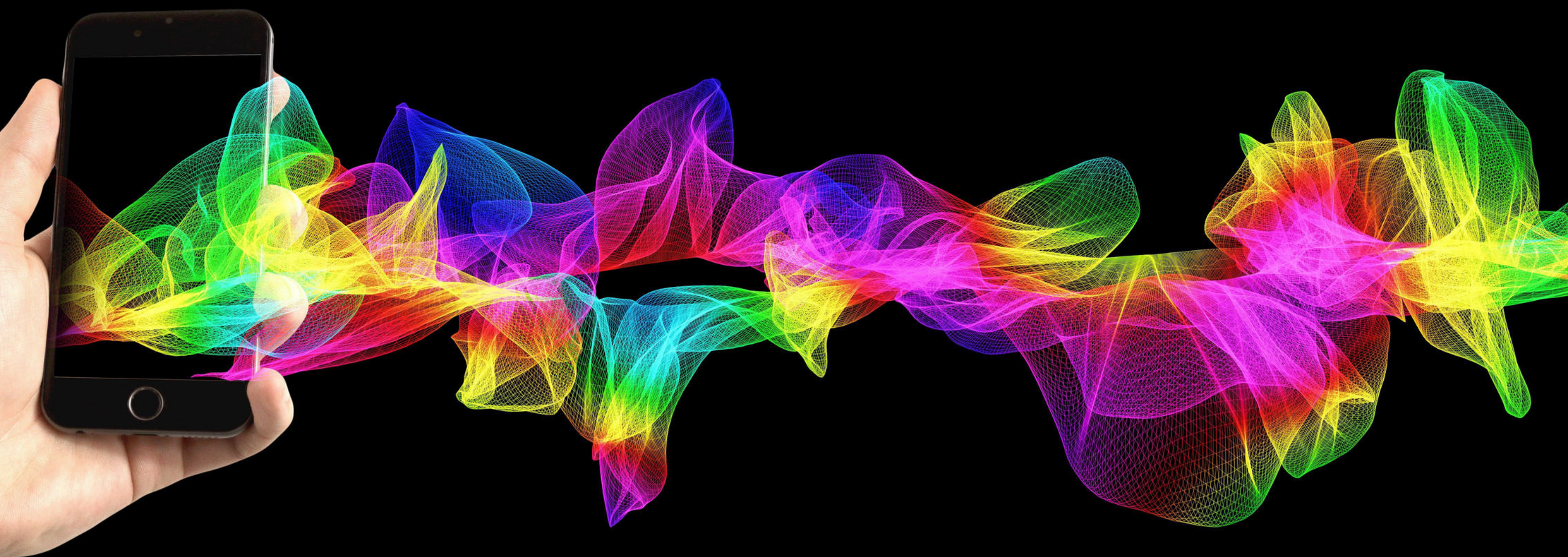


ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH  
IM. J. KASPROWICZA  
W NIETAŹKOWIE



**INFORMATOR**



**TECHNIKUM**

**LICEUM**

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA**

**SZKOŁA POLICEALNA**

**KWALIFIKACYJNE KURSY ZAWODOWE**

**Rok 2024/2025**



# Spis treści



## LICEUM

- 04 Klasa ogólna
- 05 Klasa policyjna i policyjna konna
- 06 Klasa strażacko-ratownicza
- 07 Klasa wojskowa

## TECHNIKUM

- 09 Technik architektury krajobrazu
- 10 Technik fotografii i multimedialnych
- 11 Technik informatyk
- 12 Technik spedytor
- 13 Technik żywienia i usług gastronomicznych

## Branżowa Szkoła I stopnia

- 15 Wszystkie zawody
- 16 Dekarz

## Szkoła Policealna

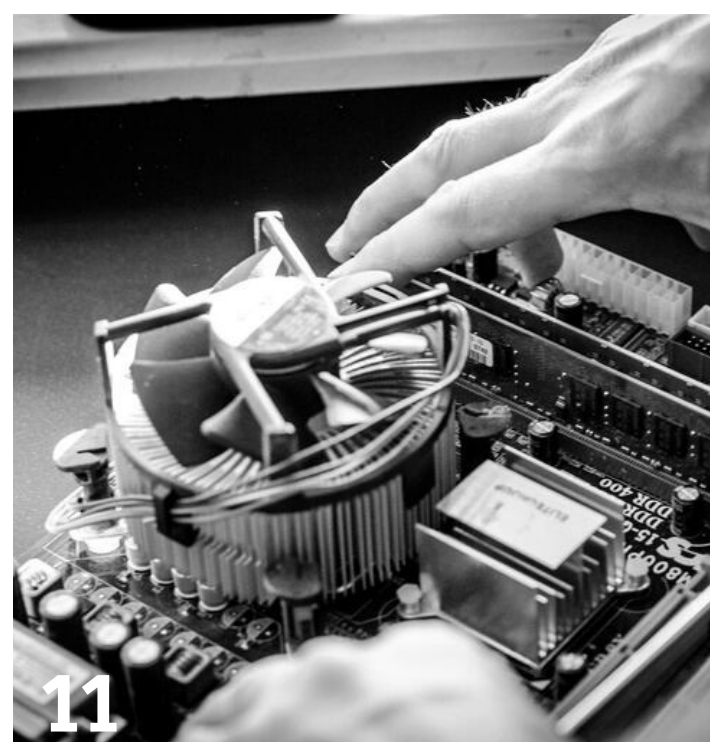
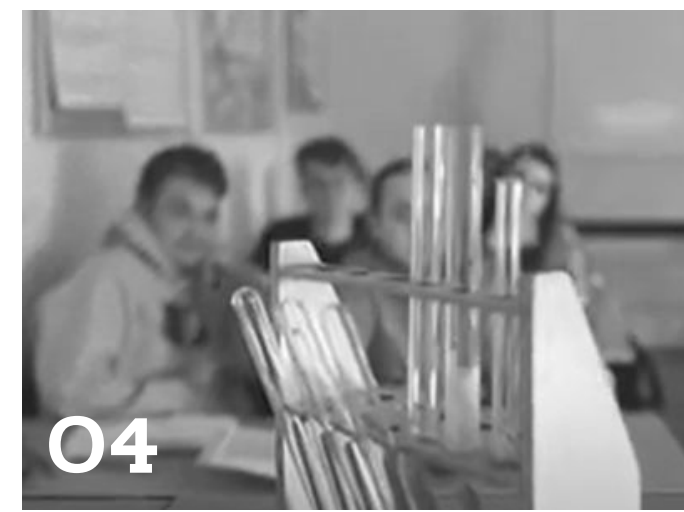
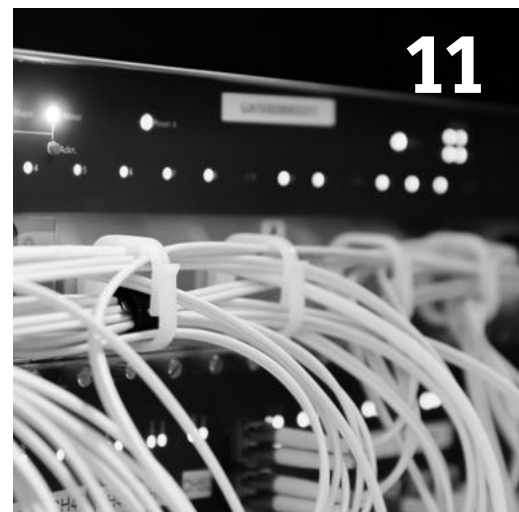
- 18 Opis
- 19 Technik BHP
- 20 Florysta

## Kwalifikacyjne kursy zawodowe

- 22 Opis
- 23 Rolnik
- 24 Florysta
- 25 Kucharz

## Rekrutacja

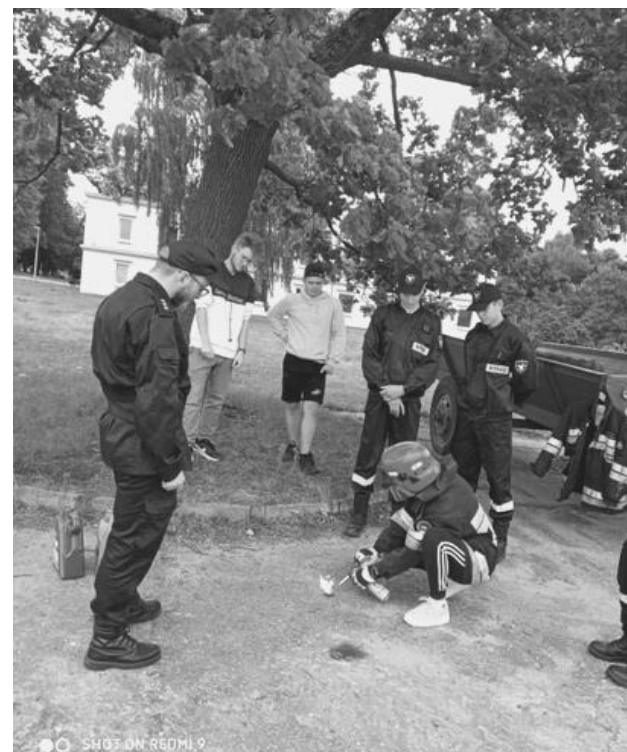
- 26 Terminy rekrutacji



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH IM. J. KASPROWICZA W NIETAŹKOWIE  
UL. DUDYCZA 4, 64-030 ŚMIGIEL  
tel. (65) 5180027  
e-mail: sekretariat@zspnietazkowo.pl  
<https://zspnietazkowo.pl>  
<https://www.facebook.com/ZSPNietazkowo/>



# LICEUM







# Liceum Klasa ogólna

**Nauka w liceum trwa 4 lata i kończy się egzaminem maturalnym**

**Przedmioty rozszerzone dla klasy ogólnej:  
język angielski  
geografia**

**Profil ten umożliwia przygotowanie do podjęcia studiów na dowolnym kierunku oraz pozwoli poszerzyć wiedzę ogólną.**

**Jeżeli myślisz o liceum, a nie jest Ci po drodze z mundurem, jest to kierunek idealny dla Ciebie.**





# Liceum Klasa policyjna i policyjna konna

**Nauka w liceum trwa 4 lata i kończy się egzaminem maturalnym**

**Przedmioty rozszerzone dla klasy policyjnej i policyjnej konnej:  
język angielski  
chemia lub geografia (do wyboru)**

**Kierunek umożliwia poszerzenie wiedzy ogólnej jak również nauki specjalistycznych zagadnień przygotowujących do podjęcia pracy w policji**

## **Czego nauczysz się w klasie policyjnej:**

- Szacunku dla munduru;
- Obchodzenia się z bronią;
- Musztry policyjnej i podstawowych zachowań w służbach mundurowych;
- Udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej;
- Umiejętności współdziałania w grupie oraz w sytuacjach kryzysowych;
- Wiedzy o ochronie, bezpieczeństwie i porządku publicznym oraz o prawie wykroczeń, negocjacjach i prewencjach;

## **Klasa policyjna konna:**

- Obejmuje wszystkie zagadnienia klasy policyjnej,
- Dodatkowo, dwie godziny jazdy konnej dla każdego ucznia tygodniowo.



# Liceum Klasa strażacko ratownicza

**Nauka w liceum trwa 4 lata i kończy się egzaminem maturalnym**

**Przedmioty rozszerzone dla klasy strażacko - ratowniczej:  
język angielski  
chemia lub geografia (do wyboru)**

**Kierunek umożliwia poszerzenie wiedzy ogólnej jak również nauki specjalistycznych zagadnień przygotowujących do podjęcia pracy w straży pożarnej.**

## **Czego nauczysz się w klasie strażacko - ratowniczej:**

- Poznanie struktur organizacyjnych ochrony przeciwpożarowej i systemy ratowniczo - gaśniczego
- Zapoznanie z prawami i obowiązkami strażaka Państwowej Straży Pożarnej i Ochotniczej Straży Pożarnej
- Nauka prawidłowego postępowania w stanach zagrożenia
- Nauki udzielania pomocy medycznej
- Obsługi sprzętu stanowiącego wyposażenie straży pożarnej
- Zdobywanie umiejętności współdziałania w zespole





# Liceum Oddziały Przygotowania Wojskowego (klasa wojskowa)

**Nauka w liceum trwa 4 lata i kończy się egzaminem maturalnym**

**Przedmioty rozszerzone dla klasy wojskowej:  
język angielski  
chemia**

**Kierunek umożliwia poszerzenie wiedzy ogólnej jak również nauki specjalistycznych zagadnień przygotowujących do podjęcia pracy w wojsku.**

**Przedmiot EDUKACJA WOJSKOWA  
obejmuje między innymi:**

- Organizację i funkcjonowanie sił zbrojnych RP
- Bezpieczne obchodzenie się z bronią
- Udzielania pierwszej pomocy i prowadzenia ewakuacji z pola walki
- Posługiwanie się środkami łączności





# TECHNIKUM







# Technik architektury krajobrazu

**Kierunek dla ludzi lubiących wdrażać swoje pomysły poprzez projektowanie i urzeczywistnianie konkretnych wizji**

**Przedmioty rozszerzone: język angielski  
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

## DWA EGZAMINY ZAWODOWE

### OGR.03

Projektowanie, urządzenie i pielęgnacja  
roślinnych obiektów architektury  
krajobrazu

### OGR.04

Organizacja prac związanych  
z budową oraz konserwacją obiektów  
małej architektury krajobrazu

## Czego nauczysz się w technikum architektury krajobrazu:

- Dokonywania doboru roślin oraz elementów małej architektury krajobrazu
- Projektowania, wykonywania i konserwowania elementów małej architektury ogrodowej
- Projektowania, urządzania i pielęgnowania terenów zieleni
- Stosowania specjalistycznych programów komputerowych wspomagających projektowanie 3D i 2D
- Sporządzania dokumentacji technicznej na poszczególnych etapach projektowania, realizacji i pielęgnacji terenów zielonych





# Technik fotografii i multimedialnych

**Zajmuje się obróbką i realizacją obrazu fotograficznego o charakterze fotografii reklamowych oraz innych.**

**To 5 lat nauki przedmiotów ogólnych i zawodowych. To branżowa wiedza teoretyczna i dużo ćwiczeń praktycznych.**

**Przedmioty rozszerzone: język angielski  
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

## DWA EGZAMINY ZAWODOWE

### AUD.02

Rejestracja, obróbka i publikacja obrazu

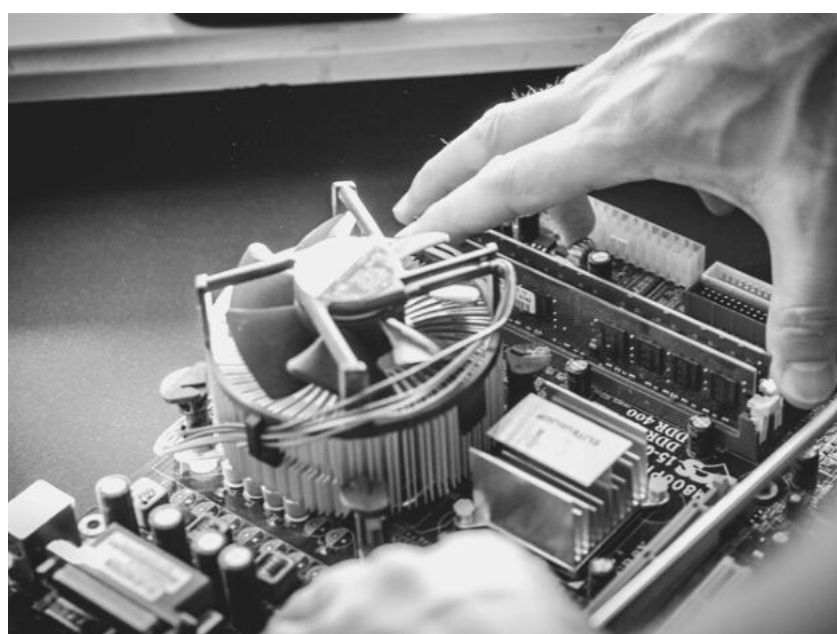
### AUD.05

Realizacja projektów graficznych i multimedialnych

## Czego nauczysz się w technikum fotografii i multimedialnych:

- przygotowywać plan zdjęciowy
- wykonywać zdjęcia studyjne i plenerowe
- przygotowywać prezentacje graficzne i multimedialne
- obsługiwać programy graficzne przeznaczone do obróbki obrazu cyfrowego
- Wykonywać i wdrażać internetowe projekty multimedialne





# Technik informatyk

**Informatyka to bardzo nowoczesna i dynamicznie rozwijająca się dziedzina wiedzy.**

**To 5 lat nauki przedmiotów ogólnych i zawodowych. To branżowa wiedza teoretyczna i dużo ćwiczeń praktycznych.**

**Przedmioty rozszerzone: język angielski  
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

## DWA EGZAMINY ZAWODOWE

### INF.02

Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych.

### INF.03

Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych

## Czego nauczysz się w technikum informatycznym:

- Diagnostowania i naprawy komputerów
- Administrowania systemami operacyjnymi
- Konfigurowania i montowania zestawów komputerowych
- Projektowania i zasad działania sieci komputerowych
- Tworzenia dynamicznych witryn internetowych i publikowania treści multimedialnych w Internecie
- Tworzenia grafiki rastrowej i wektorowej oraz programowania w językach: C++, JavaScript, PHP
- Projektowania i administrowania bazami danych





# Technik spedytor

**Technik spedytor organizuje przemieszczanie ładunków, wykonuje czynności związane z obsługą przesyłki towarowej, prowadzi rozliczenia z klientami i kontrahentami.**

**Technikum 5 lat nauki przedmiotów ogólnych i zawodowych. To branżowa wiedza teoretyczna i dużo ćwiczeń praktycznych.**

**Przedmioty rozszerzone: język angielski  
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

**JEDEN EGZAMIN ZAWODOWY**

## **SPL.05**

**Organizacja transportu oraz obsługa  
klientów i kontrahentów**

## **Czego nauczysz się w technikum spedycji:**

- Planowania i nadzorowania procesów transportowych
- Przygotowywania ładunków do transportu
- Kalkulowania cen usług spedycyjno - transportowych
- Prowadzenia korespondencji i negocjacji
- Prowadzenia dokumentacji spedycyjno - transportowych





# Technik żywienia i usług gastronomicznych

**Sporządzanie potraw może być twoją wielką pasją!!!**

**Technikum 5 lat nauki przedmiotów ogólnych i zawodowych. To branżowa wiedza teoretyczna i dużo ćwiczeń praktycznych.**

**Przedmioty rozszerzone: język angielski  
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

## DWA EGZAMINY ZAWODOWE

### HGT.02

Przygotowanie i wydawanie dań

### HGT.12

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

## Czego nauczysz się w technikum żywienia i usług gastronomicznych:

- Zasad bezpiecznego przechowywania żywności
- Sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
- Planowania i oceny jadłospisów
- Planowania i wykonywania usług gastronomicznych
- Planowania i organizacji przyjęć okolicznościowych



# BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA







# Branżowa szkoła I stopnia

**Dla młodocianych pracowników**

**Klasy wielozawodowe. Kształcimy w szerokim spektrum zawodów i branż (więcej informacji w szkole).**

**Kształcenie ogólne realizowane jest w szkole. Kształcenie zawodowe teoretyczne w formie turnusów dokształcających.**

**Wraz z podaniem o przyjęcie do szkoły należy złożyć oświadczenie pracodawcy o zatrudnieniu.**







# Dekarz

## Klasa objęta patronatem Polskiego Stowarzyszenia Dekarzy

Zastanawiasz się nad wyborem kierunku kształcenia po szkole podstawowej?  
Nie masz pomysłu na życie?  
Chciałbyś robić coś ciekawego, twórczego, co daje satysfakcję i niemałe pieniądze?

**Pomysł o zawodzie dekarza!**

W tej pracy możesz zdobyć wiele przydatnych umiejętności, korzystać z nowoczesnych technologii, a przy tym bardzo dobrze zarobić!

**Nie czekaj, zapisz się do szkoły branżowej, a praca sama Cię znajdzie!**

Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Kasprowicza, Nietążkowo, ul. Dudycza 4, 64-030 Śmigiel

**ZAWÓD PRZYSZŁOŚCI DEKARZ**

Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Kasprowicza w Nietążkowie

**Dołącz do najlepiej zarabiającej profesji budowlanej w Polsce!**

MINISTER EDUKACJI NARODOWEJ

THE VELUX FOUNDATIONS  
VILLUM FONDEN × VELUX FONDEN

POLSKIE STOWARZYSZENIE DEKARZY

**GWARANCJA ZATRUDNIENIA!**

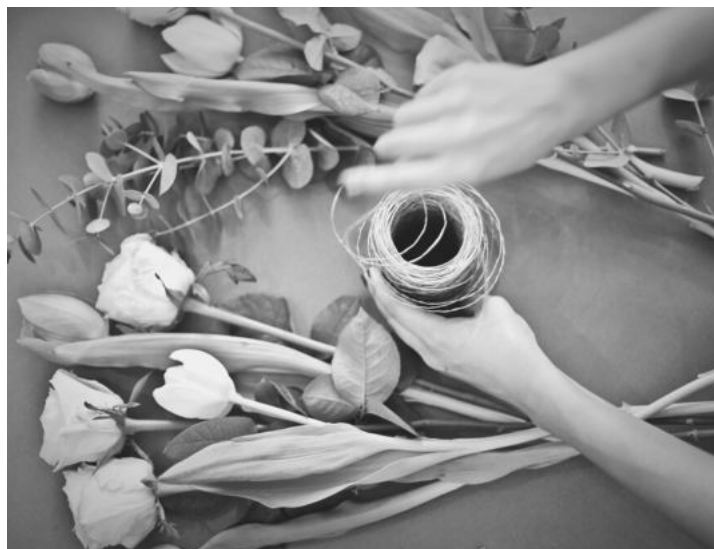
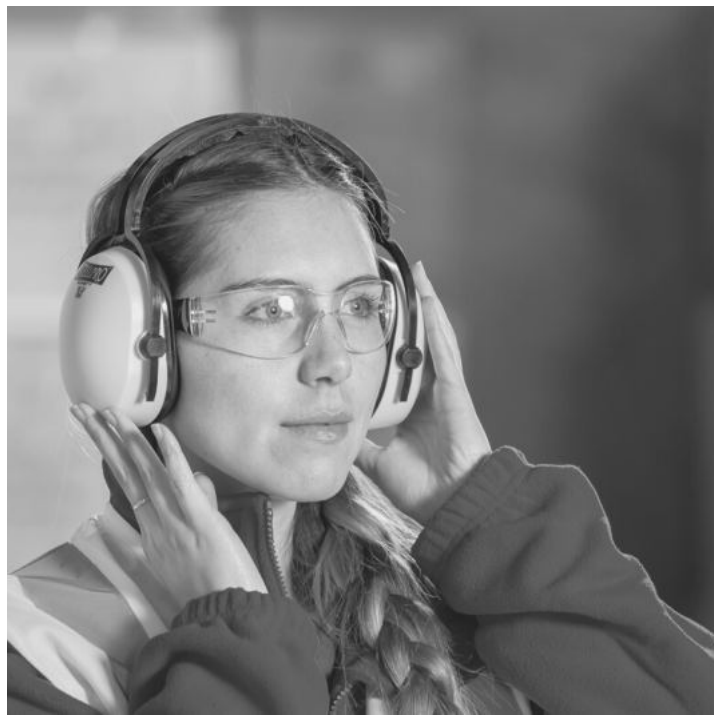
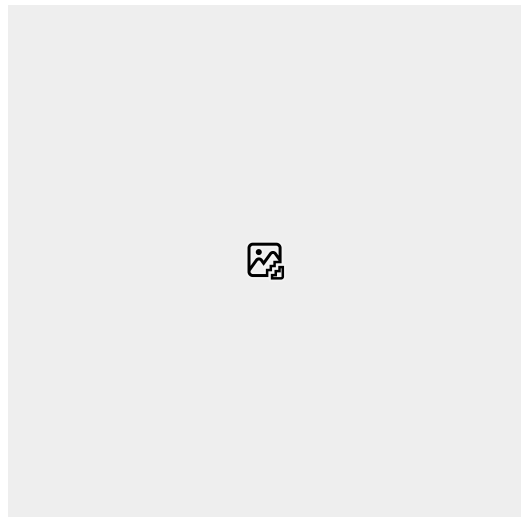
[www.zawodprzyszloscidekarz.com.pl](http://www.zawodprzyszloscidekarz.com.pl)

<http://zawodprzyszloscidekarz.pl>  
<https://facebook.com/dekarzPSD>

<https://www.youtube.com/watch?v=9CvaoXvQheo>  
<https://www.youtube.com/watch?v=mfXdQPtfXv0&t=16s>  
<https://www.youtube.com/watch?v=Uw-DXB9I9pU&t=301s>



# SZKOŁA POLICEALNA





# Szkoła policealna:

- Nauka w szkole jest bezpłatna;
- Nauka trwa 1,5 roku - 3 semestry;
- Zajęcia odbywają się w systemie zaocznym w soboty i niedziele (średnio dwa weekendy w miesiącu);
- Słuchacze otrzymują świadectwo ukończenia Szkoły Policealnej;
- Po zdaniu egzaminu państwowego przed Okręgową Komisją Egzaminacyjną uzyskuje świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie.
- Do szkoły policealnej przyjmujemy bez matury - wystarczy świadectwo ukończenia szkoły średniej





# Technik bezpieczeństwa i higieny pracy

## Kwalifikacja BPO.01

### Zarządzanie bezpieczeństwem w środowisku pracy

#### Program nauki obejmuje:

- podstawy prawa pracy
- techniczne bezpieczeństwo pracy
- ocena ryzyka zawodowego
- język obcy zawodowy w bezpieczeństwie i higienie pracy
- ergonomia w procesie pracy
- zagrożenia w środowisku pracy
- ustalanie przyczyn i okoliczności wypadków przy pracy oraz chorób zawodowych
- zarządzanie systemami bezpieczeństwa i higieny pracy

#### Wiedza i umiejętności absolwenta:

- ocenianie i kontrolowanie stanu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie pracy
- prowadzenie doradztwa w zakresie obowiązujących zasad i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz doboru środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
- ustalanie zgodności z wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy obiektów i urządzeń technicznych oddawanych do użytku
- stwierdzanie występujących zagrożeń w zakładzie pracy
- ocenianie ryzyka zawodowego powodowanego przez czynniki chemiczne, fizyczne, biologiczne występujące w środowisku oraz określanie sposobów ich ograniczania i eliminowania
- ustalanie okoliczności przyczyn i ekonomicznych skutków wypadków oraz formułowanie wniosków profilaktycznych





## Kwalifikacja OGR.04

### Wykonywanie kompozycji florystycznych

#### Program nauki obejmuje:

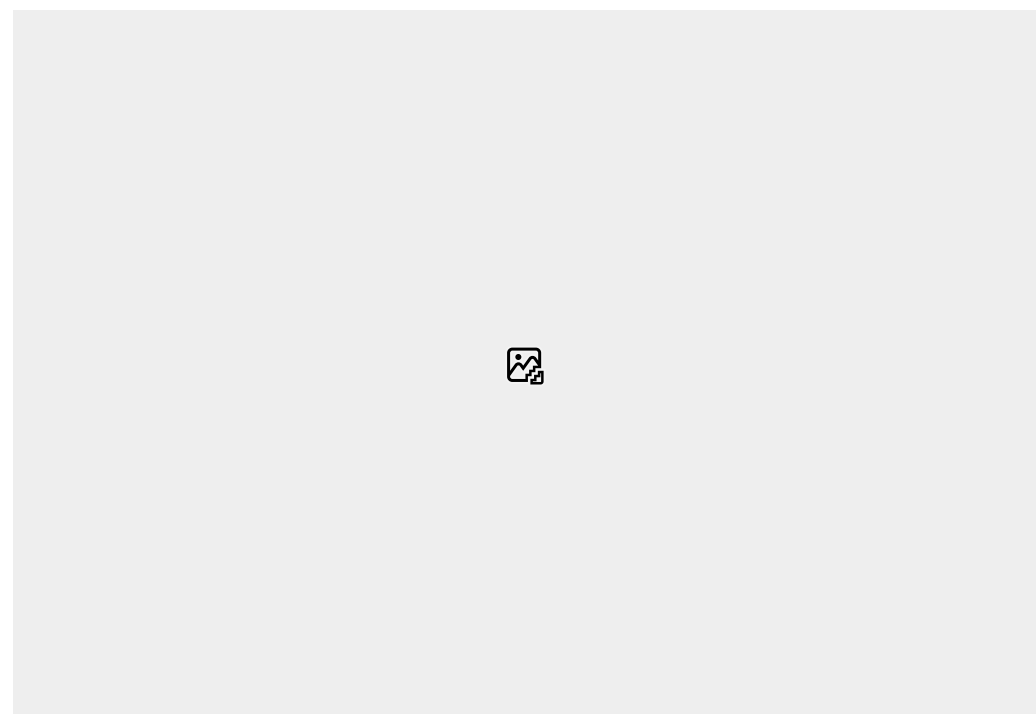
- doskonalenie znajomości roślin
- rozwijanie wrażliwości i wyobraźni plastycznej
- zasady tworzenia kompozycji kwiatowych z kwiatów żywych i suszonych
- zasady tworzenia wiązanek okolicznościowych
- zasad tworzenia dekoracji z roślin i tworzenia kompozycji plastycznych
- sposoby zagospodarowania przestrzeni przy dekoracji wnętrz

#### Wiedza i umiejętności absolwenta:

- pielęgnowanie kwiatów ciętych i doniczkowych
- przygotowywanie materiału roślinnego, suszu i sztucznych roślin do wykonywania dekoracji
- stosowanie roślin ciętych do tworzenia bukietów i kompozycji w koszach, wazonach i innych naczyniach
- wykonywanie dekoracji z materiałów stosowanych we florystyce
- wykonywanie wizualnych opraw uroczystości m.in. ślubów, pogrzebów, jubileuszy, konferencji
- przygotowywanie wystaw roślinnych



# KWALIFIKACYJNE KURSY ZAWODOWE





# Kwalifikacyjne kursy zawodowe

- **Kursy są bezpłatne;**
- **Uczestnikami kursu mogą być osoby, które ukończyły 18 lat, ukończyły 8-letnią szkołę podstawową, gimnazjum, zasadniczą szkołę zawodową, średnią lub posiadają wykształcenie wyższe, a chcą zdobyć nowe kwalifikacje;**
- **Nauka trwa 1 rok - 2 semestry ;**
- **Zajęcia odbywają się w systemie zaocznym w soboty i niedziele;**
- **Egzaminy semestralne z przedmiotów teoretycznych oraz zaliczenia na ocenę z przedmiotów praktycznych;**
- **Słuchacze otrzymują zaświadczenie o ukończeniu kursu;**
- **Ukończenie kwalifikacyjnego kursu zawodowego umożliwia przystąpienie do egzaminu zewnętrznego potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie;**
- **Osoba, która zda egzamin otrzyma świadectwo potwierdzające daną kwalifikację.**





### Kwalifikacja OGR.01

## Wykonywanie kompozycji florystycznych

### Cele kształcenia w zawodzie florysta:

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zawodzie florysta jest przygotowany do wykonywania następujących zadań:

- projektowania dekoracji roślinnych;
- wykonywania dekoracji roślinnych;
- aranżacji florystycznego wystroju wewnątrz oraz otwartej i zamkniętej przestrzeni;
- prowadzenia przedsiębiorstwa florystycznego

### Przedmioty realizowane są w ramach kwalifikacji OGR.01:

- Materiałoznawstwo roślinne i nieroślinne.
- Kompozycje florystyczne.
- Język obcy we florystyce.
- Kulturowe podstawy florystyki i środki wyrazu twórczego.
- Przedsiębiorstwo florystyczne.
- Wykonywanie kompozycji florystycznych.
- Praktyka zawodowa

### Korzyści

- Ukończenie kursu umożliwia prowadzenie indywidualnego przedsiębiorstwa florystycznego;
- możliwość pozyskania różnorodnych środków unijnych;
- uzyskanie wymaganych kwalifikacji





# Rolnik 613003

## Kwalifikacja ROL.04

### Prowadzenie produkcji rolniczej

## Kwalifikacja ROL.10

### Organizacja i nadzorowanie produkcji rolniczej

#### Cele kształcenia w zawodzie rolnik:

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zawodzie rolnik jest przygotowany do wykonywania następujących zadań:

- Prowadzenia i obsługi pojazdów, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji roślinnej oraz zwierzęcej
- Wykonywania prac związanych z prowadzeniem produkcji roślinnej i zwierzęcej
- Prowadzenia sprzedaży produktów rolnych i zwierząt gospodarskich
- Obliczania opłacalności produkcji rolniczej;

#### Przedmioty realizowane są w ramach kwalifikacji ROL.04:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy;
- Produkcja roślinna;
- Produkcja zwierzęca;
- Technika w rolnictwie;
- Język obcy w rolnictwie;
- Przepisy ruchu drogowego;
- Podstawy działalności gospodarczej;
- Zajęcia praktyczne;
- Praktyka zawodowa;

#### Korzyści

- Ukończenie kursu umożliwia prowadzenie indywidualnego gospodarstwa rolnego;
- Możliwość pozyskania różnorodnych środków unijnych;
- Uzyskanie wymaganych kwalifikacji do przejmowania gospodarstw rolnych;





# Kucharz 512001

## Kwalifikacja HGT.02

### Sporządzanie potraw i napojów

#### Cele kształcenia w zawodzie kucharz:

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zawodzie kucharz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań:

- oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- planowania i oceny żywienia;
- organizowania produkcji gastronomicznej;
- planowania i realizacji usług gastronomicznych.

#### Przedmioty realizowane są w ramach kwalifikacji HGT.02:

- Technika i bezpieczeństwo w gastronomii;
- Zasady żywienia;
- Działalność gospodarcza w gastronomii;
- Język obcy zawodowy;
- Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem;
- Produkcja gastronomiczna - zajęcia praktyczne;
- Praktyka zawodowa (u pracodawcy).

#### Korzyści

Miejscem pracy słuchacza po ukończeniu kursu mogą być zarówno zakłady gastronomiczne typu otwartego jak i zamkniętego. Absolwenci znajdą pracę w restauracjach hotelowych, gastronomii sieciowej czy cateringu.

Restauracje, hotele, lokale gastronomiczne nie tylko w Polsce, ale również w całej Unii Europejskiej poszukują osób znających się na gotowaniu. Ważne jest aby wiedza była oparta o umiejętności praktyczne, które nasz kurs zapewnia.



# Terminy rekrutacji

20 maja - 14 czerwca  
2024 r.  
do godz. 15:00

**UWAGA!**

Oddział Przygotowania  
Wojskowego (klasa wojskowa)  
20 maja do 29 maja 2024 r.  
do godz. 15:00

Przynieś do szkoły wypełnione podanie, dwa zdjęcia i życiorys.

Jeśli wybierasz się do technikum i szkoły branżowej odbierz skierowanie na badania lekarskie

21 czerwca - 5 lipca 2024 r.  
do godz. 15:00

Dostarcz świadectwo ukończenia szkoły oraz zaświadczenie o wynikach egzaminu ósmoklasisty

6 czerwca 2024 r.  
godz. 14:00 do 16:00

Przyjdź na próby sprawności fizycznej jeśli ubiegasz się o miejsce w klasie mundurowej

11 lipca 2024 r. godz. 12:00

Sprawdź czy jesteś na liście kandydatów zakwalifikowanych.  
Jeśli tak to dostarcz oryginały.  
Bez tego nie trafisz na listę osób przyjętych!

Od 11 do 17 lipca 2024 r.  
do godz. 15:00

Dostarcz oryginały świadectwa ukończenia szkoły i zaświadczenia o wynikach egzaminu ósmoklasisty, a w przypadku technikum i szkoły branżowej także zaświadczenia lekarskiego zawierającego orzeczenie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia praktycznej nauki zawodu

18 lipca 2024 r

Zobacz czy jesteś na liście kandydatów przyjętych





ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH  
W NIETAŹKOWIE  
UL. DUDYCZA 4, 64-030 ŚMIGIEL

tel. [65] 5180027

e-mail: sekretariat@zspnietazkowo.pl

<https://zspnietazkowo.pl>

<https://www.facebook.com/ZSPNietazkowo/>

