

Czego się będziecie uczyć?

ZAWÓD TECHNIK ROLNIK

Nauka w zawodzie technik rolnik przygotowuje do prowadzenia produkcji roślinnej i zwierzęcej oraz organizacji, nadzorowania i wykonywania prac związanych z nasiennictwem oraz produkcją roślin w gospodarstwach rolnych. Technik rolnik opracowuje technologie i prowadzi uprawę roślin, planuje, organizuje i przeprowadza poszczególne etapy produkcji, planuje zaopatrzenie gospodarstwa w środki do produkcji roślinnej, prowadzi uprawę roli, siew i sadzenie roślin, pielęgnację roślin oraz ochronę przed chwastami, chorobami i szkodnikami, przeprowadza okresową kontrolę i ocenę plantacji, w tym plantacji nasiennych, w okresie wegetacji, planuje i przeprowadza zbiór roślin, kontroluje i konserwuje urządzenia wodno-melioracyjne, organizuje i nadzoruje prace związane z chowem, pielęgnacją i żywieniem zwierząt gospodarskich, gospodaruje w sposób właściwy paliwami i bezpiecznie je przechowuje, obsługuje z zachowaniem warunków bezpieczeństwa i higieny pracy instalacje, silniki i urządzenia elektryczne używane w rolnictwie, obsługuje i właściwie eksploatuje maszyny, dokonuje oceny stanu technicznego używanego sprzętu rolniczego, dokonuje konserwacji i drobnych napraw, planuje zaopatrzenie gospodarstwa w narzędzia maszyny i urządzenia, prowadzi dokumentację dotyczącą produkcji roślinnej i zwierzęcej, sporządza kalkulacje ponoszonych kosztów w produkcji roślinnej i zwierzęcej, wszystkie etapy technologiczne w produkcji roślinnej i zwierzęcej prowadzi zgodnie z wymogami Zwykłej Dobrej Praktyki Rolniczej oraz Zasadami Wzajemnej Zgodności, w produkcji roślinnej i zwierzęcej wykorzystuje metody ekologiczne, prowadzi sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, identyfikuje odbiorców na produkty wytworzone we własnym gospodarstwie, przygotowuje ofertę handlową, nadzoruje prace innych pracowników w małym zespole, korzysta ze środków Unii Europejskiej.

Przedmioty zawodowe dla zawodu technik rolnik to

Produkcja roślinna, Produkcja zwierzęca, Technika w rolnictwie, Język obcy w rolnictwie, Przepisy ruchu drogowego, Działalność gospodarcza w rolnictwie, Planowanie i organizacja produkcji rolniczej, Bezpieczeństwo i higiena pracy w rolnictwie, Prowadzenie produkcji rolniczej, Organizacja produkcji rolniczej, Praktyki zawodowe (8 tygodni)

Dodatkowo uczniowie odbywają kurs nauki obsługi kombajnu zbożowego i kurs chemizacyjny

ZAWÓD TECHNIK WETERYNARII

Nauka w zawodzie technik weterynarii przygotowuje do wykonywania następujących zadań zawodowych: prowadzenia chowu i hodowli zwierząt gospodarskich i towarzyszących oraz wykonywania zabiegów inseminacji wybranych gatunków zwierząt; wykonywania czynności pomocniczych dotyczących diagnozowania, profilaktyki i leczenia chorób zwierząt; wykonywania zabiegów pielęgnacyjnych i zootechnicznych u zwierząt; wykonywania czynności pomocniczych z zakresu zapewniania bezpieczeństwa żywnościowego oraz czynności pomocniczych w zwalczaniu

chorób zakaźnych zwierząt; wykonywania czynności pomocniczych w trakcie prowadzenia badań przedubojowych zwierząt oraz w poubojowym badaniu mięsa; prowadzenia i obsługi ciągnika rolniczego z przyczepą (przyczepami).

Przedmioty zawodowe dla zawodu technik weterynarii to:

Działalność gospodarcza w weterynarii, Język obcy w weterynarii, Przepisy ruchu drogowego, Anatomia i fizjologia zwierząt, Chów, hodowla i inseminacja zwierząt, Diagnostyka weterynaryjna, Choroby i pielęgnacja zwierząt, Administracja weterynaryjna, Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa. Anatomia i fizjologia zwierząt w praktyce, Prowadzenie produkcji zwierzęcej i usług inseminacyjnych, Zabiegi weterynaryjne, Analityka weterynaryjna, Kontrola i nadzór weterynaryjny, Praktyka zawodowa (4 tygodnie).

ZAWÓD TECHNIK ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU

Nauka w zawodzie technik architektury krajobrazu przygotowuje do produkcji roślin ozdobnych, przygotowania, urządzania i pielęgnacji terenów zieleni miast i obszarów wiejskich; wykonywania pielęgnacji parków, starodrzewu; nadzorowania podległych pracowników.

W zakresie urządzania i pielęgnacji terenów zieleni technik architektury krajobrazu: planuje i projektuje tereny zieleni miast i obszarów wiejskich, wyznacza miejsca do zakładania trawników, rabat bylinowych, nasadzeń drzew i krzewów, posługuje się dokumentacją projektową w poszczególnych etapach realizacji i konserwacji terenów zieleni oraz urządza tereny zieleni miast i obszarów wiejskich według przygotowanego projektu, przygotowuje miejsca do nasadzeń drzew i krzewów, zakłada trawniki i kwietniki, obsadza wazy kwiatowe, przygotowuje mieszanki ziem ogrodniczych, torfu i podłoży dla roślin.

W zakresie rekultywacji terenów zdegradowanych: wyznacza drzewa do karczowania lub wycięcia, terminowo i systematycznie organizuje pielęgnację powierzonej zieleni na osiedlach, w parkach oraz przed obiektami użyteczności publicznej, nadzoruje przycinanie żywopłotów, strzyżenia trawników, pielęgnuje parki, odczytuje projekty terenów zieleni i wykonuje je w terenie

Przedmioty zawodowe dla zawodu technik architektury krajobrazu to:

Podstawy architektury krajobrazu, Rośliny ozdobne w architekturze krajobrazu, Obiekty małej architektury krajobrazu, Działalność gospodarcza w architekturze krajobrazu, Język obcy w architekturze krajobrazu, Przepisy ruchu drogowego kategorii T, Projekty obiektów architektury krajobrazu, Prace w obiektach architektury krajobrazu, Praktyka zawodowa (4 tygodnie).

ZAWÓD TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Nauka w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych przygotowuje do sporządzania potraw i napojów. Technik żywienia i usług gastronomicznych posiada umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza a ponadto wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług. W czasie swojej pracy przyjmuje surowce, półprodukty, organizuje proces magazynowania i zabezpieczania przed zepsuciem. Ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe korzystając z oceny organoleptycznej. Przeprowadza procesy produkcyjne zgodnie z zasadami. Opracowuje nowe receptury na potrawy i napoje, wdraża je do produkcji. Posługuje się nowoczesnymi technologiami, urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych. Planuje i ocenia jadłospisy Układu menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Organizuje proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. Korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych. Przestrzega zasad racjonalnego żywienia. Stosuje nowe trendy w żywieniu. Jest otwarty na nowości i kreatywny w działaniu poprzez nowoczesne dekoracje potraw, aranżację stołów i sal.

Przedmioty zawodowe dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, Język obcy w gastronomii, Zasady żywienia, Organizacja produkcji gastronomicznej, Usługi gastronomiczne, Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, Działalność gospodarcza w gastronomii, Procesy technologiczne w gastronomii, Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej, Obsługa klientów w gastronomii, Praktyka zawodowa (4 tygodnie)

ZAWÓD TECHNIK OBSŁUGI TURYSTYCZNEJ

Nauka w zawodzie technik obsługi turystycznej przygotowuje do organizowania działalności turystycznej. Technik obsługi turystycznej przygotowuje, sprzedaje, realizuje i rozlicza imprezy i usługi turystyczne; udziela informacji turystycznej; obsługuje klientów korzystających z usług turystycznych, np. przewodnickich, pilotażu, noclegowych; obsługuje konferencje, kongresy; prowadzi dokumentację związaną z organizacją imprez i usług turystycznych oraz obsługą klientów; prowadzi działania marketingowe na rzecz turystyki. Zawód technik obsługi turystycznej wymaga umiejętności wykorzystania nowoczesnych technologii, obsługi programów komputerowych np. do realizowania zadań w systemach rezerwacyjnych oraz wykorzystania nowoczesnych rozwiązań technologicznych.

Przedmioty zawodowe dla zawodu technik obsługi turystycznej

Podstawy turystyki, Podstawy działalności gospodarczej w turystyce, Marketing usług turystycznych, Geografia turystyczna, Organizacja imprez i usług turystycznych, Język obcy w turystyce, Obsługa turystyczna, Informacja turystyczna, Obsługa informatyczna w turystyce, Praktyki zawodowe (12 tygodni)