



***Zespół Szkół nr 1
im. Tadeusza Kościuszki w Krasnymstawie***

ul. Zamkowa 1, 22-300 Krasnystaw
tel. (82) 576 37 55
e-mail: sekretariat@zsnr1-kosciuszko.pl

Kształcenie zawodowe to nasza tradycja

TECHNIKUM

Technik ekonomista
Technik spawalnictwa
Technik pojazdów samochodowych
Technik żywienia i usług gastronomicznych

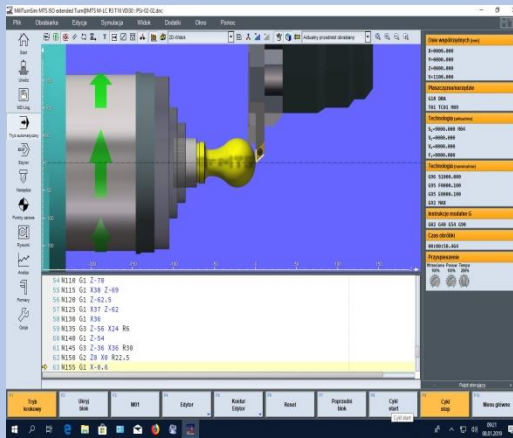
BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

Fryzjer
Kucharz
Mechanik pojazdów samochodowych
Murarz-tylnkarz

Zespół Szkół Nr 1 im. Tadeusza Kościuszki

**Zawsze
jesteśmy
w centrum**

Kształcimy zawodowo – to nasza tradycja



ZS NR 1 TO SZKOŁA DLA CIEBIE





**NAJLEPSZA
ATMOSFERA**



ZS NR 1
TO SZKOŁA DLA CIEBIE

NASI UCZNIOWIE

- zdobywają umiejętności i kwalifikacje, co daje im przewagę na rynku pracy,
- sprawdzają się w rzeczywistych warunkach pracy na praktykach u pracodawców, u których znajdują zatrudnienie,
- odnoszą sukcesy w konkursach związanych z nauczaniem zawodami,
- rozwijają umiejętności poprzez uczestnictwo w zajęciach dodatkowych, a także własnych inicjatywach m.in. prowadzenie blogów tematycznych: np. gastronomicznego,
- wyjeżdżają za granicę na płatne staże (Hiszpania, Portugalia)
- rozwijają swoje pasje i zainteresowania.

**KSZTAŁCIMY ZAWODOWO – MAMY NAJLEPSZĄ
OFERTEĘ EDUKACYJNĄ**

Postaw na zawód !!!

Oferta edukacyjna

TECHNIKUM

Technik ekonomista

Technik spawalnictwa

Technik pojazdów samochodowych

**Technik żywienia i usług
gastronomicznych**

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

Fryzjer

Kucharz

Murarz-tylnkarz

Mechanik pojazdów samochodowych

NASZA OFERTA JEST DLA WAS

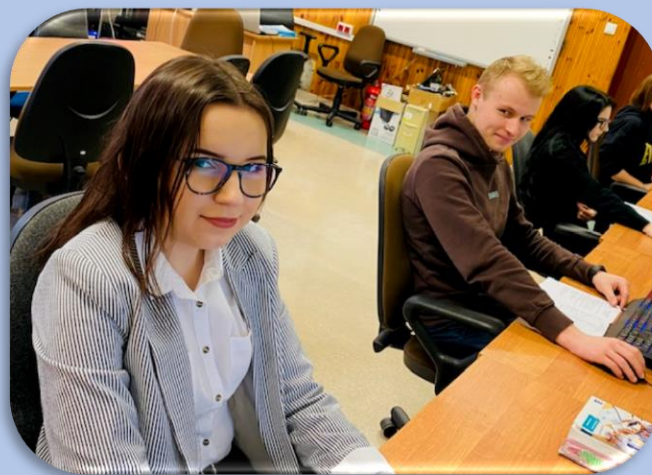
TECHNIK EKONOMISTA

Uczniowie podczas nauki potwierdzają kwalifikacje:

EKA.04. Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej.

EKA.05. Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych ponadto odbywają praktyki w miejscowych zakładach pracy i biurach rachunkowych.

To zawód dla Ciebie – liczy się PRESTIŻ



Technik ekonomista

Rynek pracy potrzebuje EKONOMISTÓW

Czym zajmuje się technik ekonomista?

- ❖ prowadzi oraz planuje działalność gospodarczą,
- ❖ opracowuje i wykonuje analizy oraz sporządza
- ❖ sprawozdania z działalności podmiotów prowadzących działalność gospodarczą,
- ❖ prowadzi rozliczenia podatkowe,
- ❖ prowadzi sprawy kadrowo-płacowe,
- ❖ prowadzi rachunkowość w firmie,
- ❖ obsługuje programy finansowo-księgowo
- ❖ zarządza przedsiębiorstwem

Posiadamy nowoczesne pracownie ekonomiczne.

Wszyscy uczniowie mają do dyspozycji laptopy i stały dostęp do Internetu.

TECHNIK EKONOMISTA – zawód przyszłości

Uczniowie zdobywają dodatkowe umiejętności w ramach realizowanych projektów unijnych.

GWARANCJA SUKCESU ZAWODOWEGO



Technik spawalnictwa

Technik spawalnictwa to nowy zawód w ofercie naszej szkoły, z dużym zapotrzebowaniem na pracowników branży spawalniczej na poziomie podstawowym jak i średnim – technik spawalnictwa.

Obecnie żadna gałąź przemysłu nie obejdzie się bez spawacza.

Praca jest ciekawa, dla ludzi kreatywnych, z pasją.

Po zdobyciu kwalifikacji znajdą oni zatrudnienie w Polsce i za granicą, gdzie będą cenionymi fachowcami.

Uczniowie podczas nauki potwierdzają kwalifikacje:

- **Kwalifikacja 1- MEC.08. Wykonywanie i naprawa elementów maszyn, urządzeń i narzędzi.**
- **Kwalifikacja 2- MEC.10. Organizacja i wykonywanie prac spawalniczych.**



Technik spawalnictwa



- **Technik spawalnictwa** jest przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:
- połączeń spawanych różnymi metodami spawalniczymi: spawanie w osłonie gazów ochronnych MIG/MAG i TIG, spawanie gazowe, spawanie elektryczne,
- projektowania połączeń konstrukcyjnych oraz części maszyn przy pomocy oprogramowania typu CAD,
- oceny złączy spawanych i obsługi urządzenia kontrolno-pomiarowego,
- posługiwania się językiem obcym zawodowym,
- naprawy i konserwacji elementów maszyn, urządzeń i narzędzi,
- nadzorowania przebiegu wytwarzania konstrukcji spawanych.



Zostań **PROFESJONALISTĄ** na rynku pracy



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Uczniowie podczas nauki potwierdzają kwalifikacje:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Zajęcia praktyczne odbywają się w szkolnej pracowni gastronomicznej,
a praktyki zawodowe w zakładach gastronomicznych.

Odwiedź naszego Bloga Kulinarnego

KULINARNI, CZYLI UCZNIOWIE "ZETKI"
PICHCĄ!

Fantastyczne przepisy, potraw sporządzanych przez uczniów i nauczycieli klas gastronomicznych
Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 im. T. Kościuszki w Krasnymstawie



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



Technik żywienia i usług gastronomicznych to zawód stworzony dla ludzi lubiących przygodę ze sztuką kulinarną, dbających o siebie i innych.

GOTOWANIE JEST NASZĄ PASJĄ

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest bardzo atrakcyjnym zawodem, przygotowuje do świadczenia szeroko pojętych usług gastronomicznych. Rynek usług gastronomicznych rozwija się dynamicznie, dlatego będą tworzyć się nowe miejsca pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych. To zawód, który daje możliwość rozwoju zainteresowań kulinarnych oraz szansę na ciekawą karierę zawodową w kraju i za granicą. Posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza. Ponadto wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług.



GOTOWANIE JEST SZTUKĄ



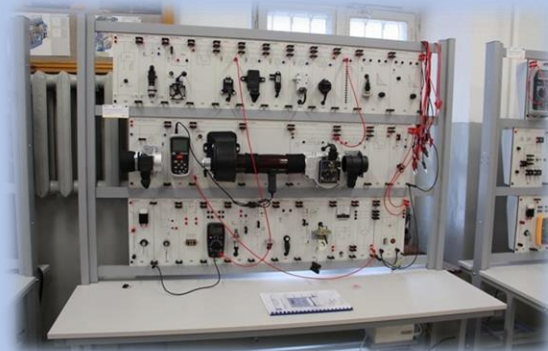
TECHNIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH

Uczniowie podczas nauki potwierdzają kwalifikacje:

- **MOT.05.** – Obsługa, diagnozowanie oraz naprawa pojazdów samochodowych.
- **MOT.06.** - Organizacja i prowadzenie procesu obsługi pojazdów samochodowych.

Zajęcia praktyczne odbywają się w pracowniach warsztatowych, a praktyki w miejscowych stacjach diagnostycznych m.in. „Asmot”, „Roltex”, „Autoviva”, Stacja Ratownictwa Medycznego, „Smyk s.c.”

Współpracujemy z serwisem Scania Polska w Lublinie.



Technik pojazdów samochodowych

To zawód związany z obsługą współczesnych pojazdów samochodowych.

Kształcący się w tym kierunku uczniowie stają się specjalistami z dziedziny, naprawy i eksploatacji pojazdów samochodowych, diagnozowania wyposażenia elektrycznego i elektronicznego pojazdów, a także diagnostyki samochodowej.

Absolwent szkoły będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- ❖ organizowania obsługi i naprawy pojazdów samochodowych;
- ❖ ceny stanu technicznego pojazdów, ustalania przyczyn niesprawności oraz sposobów napraw;
- ❖ kontrolowania jakości wykonanych napraw;
- ❖ prowadzenia usług motoryzacyjnych;
- ❖ sprzedaży pojazdów samochodowych oraz artykułów motoryzacyjnych;
- ❖ prowadzenia dokumentacji związanej z obsługą i naprawą pojazdów samochodowych;
- ❖ kierowania pojazdami samochodowymi na poziomie umożliwiającym uzyskanie prawa jazdy kategorii B,
- ❖ podjęcia studiów technicznych.

Jesteśmy profesjonalni – samochody to nasza PASJA



BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

Uczniowie podczas 3 lat nauki potwierdzają kwalifikacje:

• FRYZJER

FRK.01 – Wykonywanie usług fryzjerskich



• KUCHARZ

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań



• MECHANIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH

MOT.05. – Obsługa, diagnozowanie oraz naprawa pojazdów samochodowych.



• MURARZ-TYNKARZ

BUD.12. Wykonywanie robót murarskich i tynkarskich



Fryzjer – to styl życia

Nowy
zawód

Okres nauki: 3 lata w branżowej szkole I stopnia.

Fryzjer – to nie tylko zawód, to również kreator fryzur. Jeśli jesteś osobą kreatywną masz zdolności manualne, wycucie estetyki dusze artystyczną oraz zamiłowanie do tworzenia zapraszamy do nas.

OPIS ZAWODU:

W branżowej szkole fryzjerskiej I stopnia nauczysz się wykonywać zabiegi fryzjerskie – mycie, strzyżenie, modelowanie, farbowanie – czyli zdobędziesz umiejętności pozwalające na układanie fryzur zgodnie z życzeniem klienta. Dowiesz się jak doradzić wybór odpowiedniej fryzury, dopasowanej do kształtu twarzy, kolorystyki lub jak zaproponować odpowiednie modyfikacje (metamorfozę).

Nauka w szkole branżowej trwa trzy lata, obejmuje przedmioty ogólnokształcące oraz zawodowe .

W ciągu całego cyklu kształcenia zdobywasz jedną kwalifikację zawodową tj.:

FRK.01 – Wykonywanie usług fryzjerskich

W trakcie nauki uczeń nabędzie umiejętności:

- prowadzenia konsultacji z klientem dotyczącej zakresu usługi fryzjerskiej;
- doradzania w zakresie doboru koloru i odpowiedniej fryzury;
- wykonywania pielęgnacji włosów i skóry głowy;
- wykonywania nietrwałego i trwałego odkształcania włosów;
- wykonywania strzyżenia włosów, golenia i formowania zarostu męskiego;
- wykonywania zmiany koloru włosów;
- wykonywania stylizacji fryzur.



To jest Twój zawód



Kucharz - zawód NA CZASIE

Okres nauki: 3 lata w branżowej szkole I stopnia.

Kucharz – jest najbardziej poszukiwanym zawodem na rynku pracy. Świadczą o tym statystyki publikowane przez urzędy i firmy. „**Kucharz jest artystą, a gotowanie sztuką**” – nigdy nie powstaną dwa identyczne obrazy ani potrawy. Jeśli lubisz przyrządzać posiłki, umiesz się odnaleźć w kuchni i wykorzystywać jej wyposażenie oraz posiadasz wyostrzony zmysł smaku i węchu to predyspozycje do wykonywania zawodu już masz.

W trakcie nauki uczeń nabędzie umiejętności:

- przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów
- wydawania potraw
- stosowania receptur gastronomicznych
- współpracy w zespole
- komunikacji interpersonalnej
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej
- wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw
- przechowywania i utrwalania żywności



Gotowanie jest Naszą PASJĄ



Mechanik pojazdów samochodowych

Okres nauki: 3 lata w Branżowej Szkole I Stopnia.

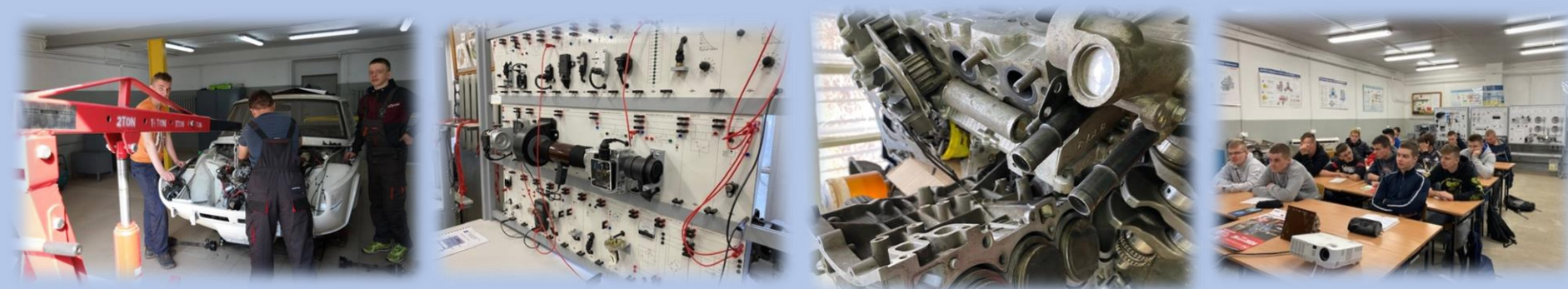
Mechanik pojazdów samochodowych to najważniejszy zawód w branży samochodowej. Zawiera on połączenie wszystkich umiejętności potrzebnych w branży samochodowej od wyprodukowania samochodu, poprzez jego sprzedaż, użytkowanie, obsługę i naprawę, aż po likwidację i recykling.

W trakcie nauki uczniowie uzyskują wiedzę i umiejętności z zakresu budowy, użytkowania, diagnostyki, obsługi i napraw pojazdów samochodowych.

Mechanik pojazdów samochodowych to wymagający zawód przyszłości, stawiający przed nowymi wyzwaniami i dający możliwość samorealizacji oraz dużej satysfakcji z wykonywanej pracy.

Proces kształcenia trwa 3 lata w trakcie, którego uczeń zdobywa na koniec klasy trzeciej kwalifikację MOT.05. – Obsługa, diagnozowanie oraz naprawa pojazdów samochodowych.

To jest zawód dla Ciebie



Budowlanka w „Zetce”

MURARZ-TYNKARZ

Branżowa Szkoła I Stopnia

W trakcie nauki nabędziesz praktycznych umiejętności związanych z:

- wykonywaniem robót murarskich i tynkarskich,
- podstawami rozliczania wykonywanych robót,
- podstawami wyceny wykonanych prac,
- obsługą branżowych aplikacji komputerowych.

Kwalifikacja: BUD.12. Wykonywanie robót murarskich i tynkarskich



POSTAW NA ZAWÓD !!!

Zajęcia praktyczne odbywają się w pracowniach warsztatowych

- ❖ Pracownia ekonomiczna
- ❖ Pracownia gastronomiczna
- ❖ Pracownia samochodowa
- ❖ Pracownia budowlana
- ❖ Pracownia fryzjerska
- ❖ Pracownia mechaniczna
- ❖ Pracownia spawalnicza



Nowoczesne pracownie językowe



- Pracownia języka angielskiego
- Pracownia języka niemieckiego

I ❤️ ZETKA

Realizowaliśmy projekty unijne

Uczniowie zdobyli nowe kwalifikacje i umiejętności:

- Kelner z egzaminem czeladniczym
- Wizażystka z egzaminem czeladniczym
- Cukiernik z egzaminem czeladniczym
- Spawanie metodą MAG i TIG3
- Kurs obsługi wózka widłowego
- Kurs na prawo jazdy kat. B
- Uprawnienia elektryczne do 1 kV
- Kurs obsługi kasy fiskalnej
- Barista I i II stopnia
- Szkolenia fryzjerskie (Koloryzacja I st., Koloryzacja II st., Strzyżenia damskie, Strzyżenia męskie, Barber, Podstawy trychologii itp.
- Stylizacja paznokci

Realizowaliśmy projekty unijne

Odbyły się zajęcia uzupełniające wiedzę Uczniów/Uczennic z przedmiotów zawodowych:

- **Bankowość**
- **Rachunkowość budżetowa z elementami obsługi Płatnika**
- **Świat wokół kuchni** w tym moduły: Travel foods (Kuchnia włoska, amerykańska, meksykańska, francuska), Perfectservice (etykieta przy stole), Business AGRO (agroturystyka), Kucharz w laboratorium (analiza substancji odżywczych/witamin – Wiem co jem)
- **Podstawy piekarnictwa**
- **AZJA EXPRESS w kuchni:** JAPONIA/MasterSushi, CHINY/Kiper herbaty, TAJLANDIA/Lody tajskie
- **Lider w gastronomii**, w tym moduły: Public Relations i marketing, Event Manager, Organizator wesel
- **Szkolny Fiacik**
- **Lakieromania**
- **Renowacja pojazdu zabytkowego**
- **Budowanie repliki samochodu rajdowego**

Staż uczniowski dla 80 osób (uczniów)

Uczniowie zdobyli praktyczne doświadczenie u pracodawcy,
otrzymali stypendium w wysokości 2600 zł za 150 godzin stażu

BYLIŚMY W HISZPANII



euromind



euromind

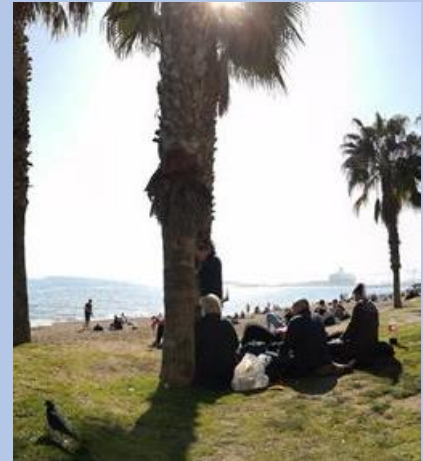
PRAKTYKA – NAUKA – TO LEPSZY START W PRZYSZŁOŚCI



euromind



HISZPANIA





Byliśmy w PORTUGALII

Fotorelacja z udziału w projektach unijnych

I ♥ ZETKA

Nasi uczniowie zdobyli dodatkowe kwalifikacje zawodowe np.

- prawo jazdy kat. B.
- cukiernik z egzaminem czeladniczym
- kelner z egzaminem czeladniczym
- wizażystka z egzaminem czeladniczym
- spawanie metodą MAG i TIG
- brukarz z egzaminem czeladniczym
- kurs obsługi wózka widłowego
- uprawnienia elektryczne do 1 kV



Fotorelacja z udziału w projektach unijnych



Fotorelacja z udziału w projektach unijnych



Mamy instruktora narciarstwa

**Nauczyciel wychowania fizycznego
Pan Marcin Łukaszczyk w okresie
zimowym uczy nas jazdy na
nartach.**



**Jak ktoś nie chce jeździć na
nartach to wybiera sanki 😊**



Sport to zdrowie ☺



rajdy rowerowe, piesze wędrówki,
tenis, basen, sauna, siłownia, narty,
łyżwy, fitness, gry zespołowe



Bierzemy udział w akcjach charytatywnych i promujemy zdrowy styl życia



Słodko jest się dzielić.



Transplantacja jestem na TAK !!!



Co roku w naszej szkole organizujemy Powiatowy Konkurs Profilaktyczny



Realizowaliśmy projekt **ZETKA RATUJE ŻYCIE**



**ZOSTAN
DAWCĄ
SZPIKU!!!**

Bierzemy udział w akcjach charytatywnych i promujemy zdrowy styl życia


Ministerstwo Zdrowia
www.gov.pl/zdrowie

*twoja krew
moje życie*

www.twojakrew.pl

NCK
NACZYNIA KRWI
www.gov.pl/nck

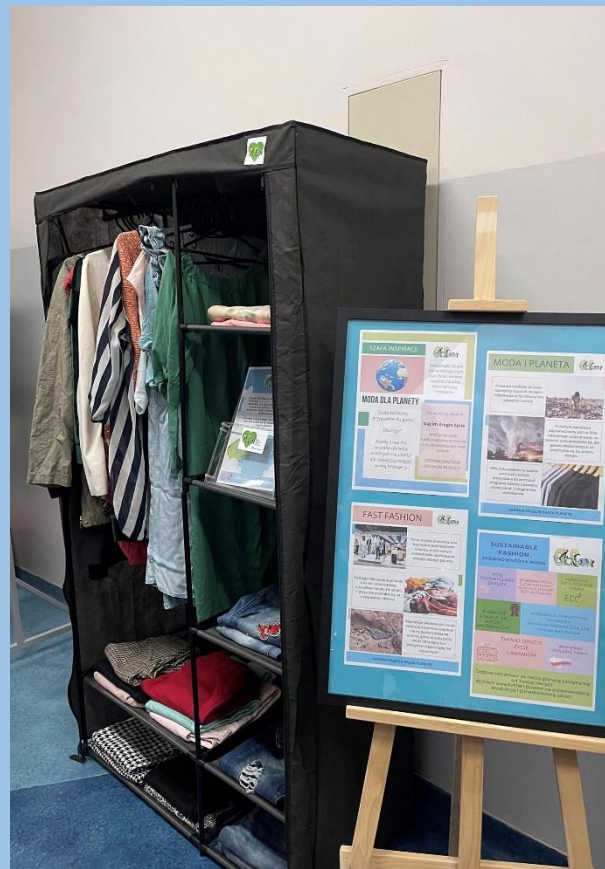
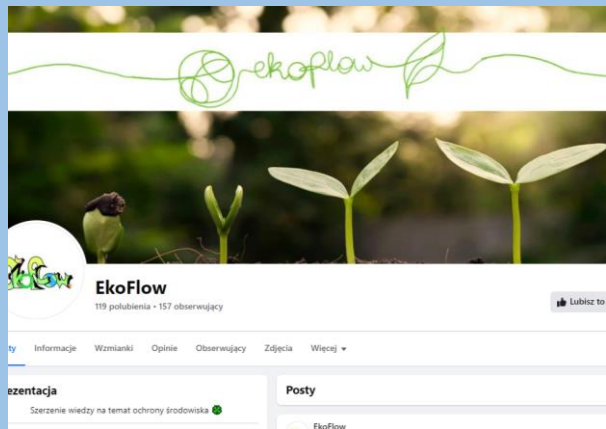
Słodko jest się dzielić.



Promujemy zdrowy styl życia ŚWIADOMI NA ZDROWIE



Zmieniamy nawyki żywieniowe



Projekt EkoFlow

Uczniowie prowadzą blog kulinarny

<http://kulinarnizsp1kras.blogspot.com/>

KULINARNI, CZYLI UCZNIOWIE "ZETKI" PICHCĄ!

Fantastyczne przepisy, potraw sporządzonych przez uczniów i nauczycieli klas gastronomicznych
Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 im. T. Kościuszki w Krasnymstawie



Organizujemy wycieczki



Kochamy podróże !!! 😊😊😊

Najlepsza atmosfera ☺



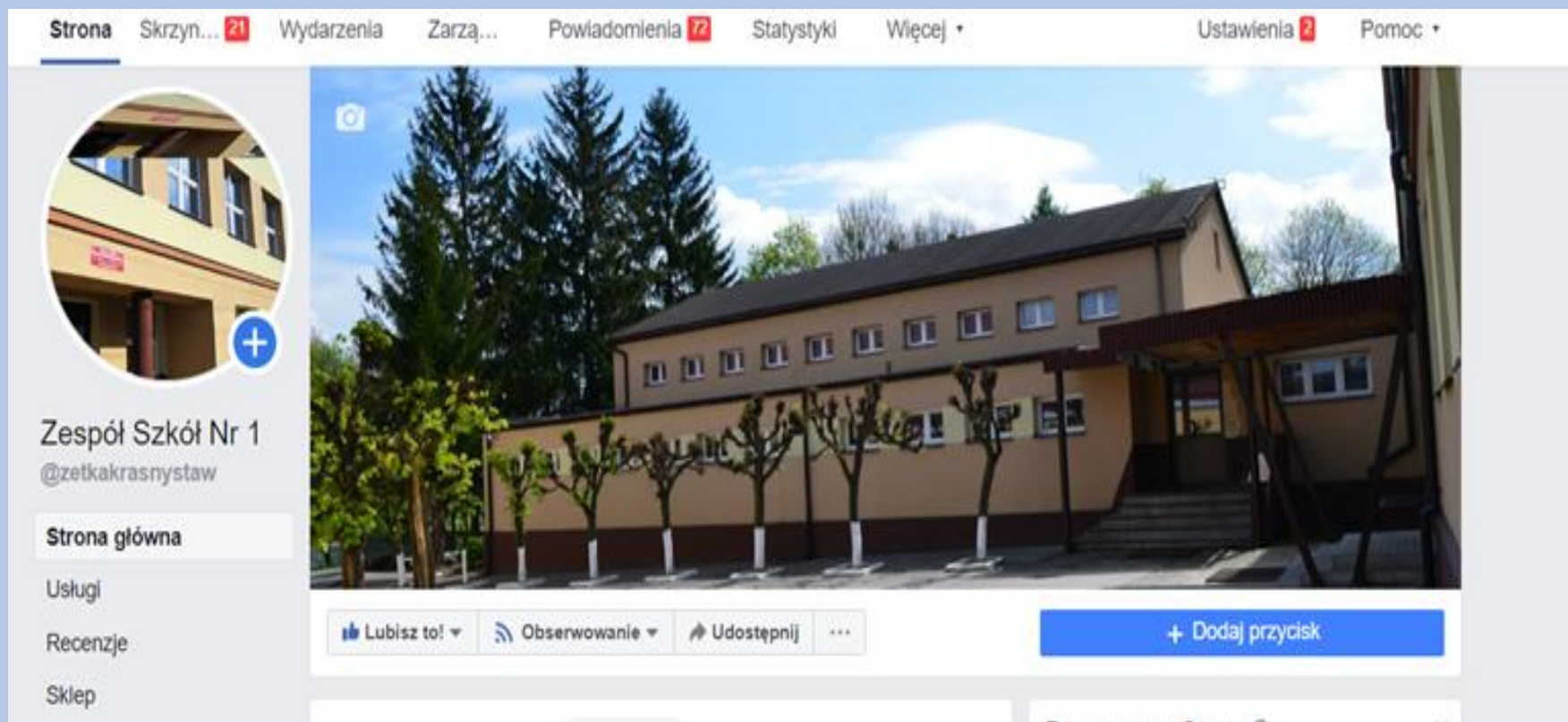
Jedna SZKOŁA wiele możliwości



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 w Krasnymstawie



Zapraszamy do odwiedzenia Facebooka naszej szkoły



Strona Skrzyni... 21 Wydarzenia Zarzą... Powiadomienia 72 Statystyki Więcej • Ustawienia 2 Pomoc •

Zespół Szkół Nr 1
@zetkakrašnystaw

Strona główna
Usługi
Recenzje
Sklep

Lubisz to! ▾ Obserwowanie ▾ Udostępnij ...

+ Dodaj przycisk

Najlepsze zawody tylko u NAS – Postaw na zawód !!!



**Zespół Szkół Nr 1
im. Tadeusza Kościuszki
ul. Zamkowa 1 , 22-300 Krasnystaw**

tel./fax. 82 576 37 55

zspnr1.kosciuszko@gmail.com

www.zspnr1-krasnystaw.edu.pl

Dziękujemy za uwagę

To jest Twój START – Postaw na zawód !!!



Zadbaj o swoją PRZYSZŁOŚĆ

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1 IM. TADEUSZA KOŚCIUSZKI W KRASNYMSTAWIE

MOJA SZKOŁA



ZETKA