



# Dzień Otwarty w „Norwidzie”

**Zapraszamy do zapoznania  
się z ofertą edukacyjną**

**ZESPOŁU SZKÓŁ NR 1**

**im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku**



ŚWIDNICKA  
KUŹNIA ZAWOD



M

Y

N

O

R

W

I

D





# Jeśli

# Swoją przyszłość

**wiążesz z kształceniem się w ....**



# TECHNIKUM

## o specjalności

- **logistyka**
- **hotelarstwo**
- **żywienie i usługi gastronomiczne**



# BRANŻOWA SZKOŁA

I stopnia

– **kucharz**





**LICEUM**

**OGÓLNOKSZTAŁCĄCE**

**z oddziałami integracyjnymi**

# Zapraszamy Cię do



# „NORWIDA”



**Chcesz  
wiedzieć więcej  
o kierunkach kształcenia  
oferowanych przez**

**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1  
im. Cypriana Kamila Norwida  
w Świdniku?**





**TECHNIK**

**LOGISTYK**



# TECHNIK LOGISTYK

- zawód z przyszłością cieszący się coraz większą popularnością;
- daje duże perspektywy oraz możliwości na rynku pracy;
- nauczysz się jak połączyć ze sobą transport, sztukę negocjacji w logistyce z marketingiem oraz zarządzaniem działalnością logistyczną, przewozami krajowymi i międzynarodowymi.

**W trakcie nauki zdobędziesz kwalifikacje:**

- SPL.01 Obsługa magazynów
- SPL.04 Organizacja transportu



# Ucząc się w zawodzie **technika logistyka** zdobędziesz następujące **kompetencje zawodowe:**

- planowanie i organizowanie prac związanych z procesem logistycznym w łańcuchach dostaw;
- zarządzanie zapasami;
- zarządzanie środkami technicznymi podczas realizacji procesów transportowych;
- organizowanie prac związanych z gospodarką magazynową
- zarządzanie gospodarką odpadami;
- planowanie i organizowanie prac związanych z procesem logistycznym w jednostkach gospodarczych i administracyjnych.



# Jako **TECHNIK LOGISTYK**

**będziesz mieć poniższe możliwości zatrudnienia:**

- **przedsiębiorstwa logistyczne;**
- **magazyny;**
- **lotniska;**
- **przedsiębiorstwa transportowe;**
- **własna działalność gospodarcza.**





# TECHNIK LOGISTYK

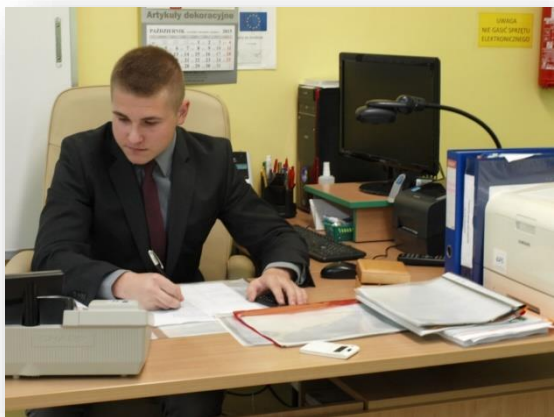
ZS nr 1 w Świdniku może zaoferować ponadto  
**bezpłatne szkolenia:**

- **prawo jazdy KAT. B;**
- **obsługa wózków widłowych;**
- **obsługa kas fiskalnych;**
- **język angielski z certyfikatem VCC.**



Po zdobyciu zawodu **TECHNIKA LOGISTYKI** możesz zaplanować Swoją dalszą **KARIERĘ ZAWODOWĄ**

- studia na wyższych uczelniach w Polsce po zdaniu matury;
- zatrudnienie w działach logistyki przedsiębiorstw przemysłowych, handlowych, dystrybucyjnych, usługowych i spedycyjnych;
- prowadzenie własnej działalności gospodarczej.



# W trakcie nauki w praktyce poznasz tajniki zawodu **TECHNIKA LOGISTYKI**



# Logiści z „Norwida” na Międzynarodowych Targach







**TECHNIK**

**LOGISTYK**

**To może być zawód dla Ciebie!**

# A MOŻE ZAINTERESUJE CIĘ INNY KIERUNEK?





**TECHNIK**

**HOTELARSTWA**

# WIESZ CZYM ZAJMUJE SIĘ TECHNIK HOTELARZ?

- planuje, oferuje, koordynuje oraz wykonuje usługi hotelarskie;
- ustala zestaw oferowanych usług hotelarskich, sposób ich świadczenia oraz opracowuje politykę handlową;
- współpracuje z innymi instytucjami oferującymi usługi hotelarskie oraz zbiera opinie o preferencjach klientów;
- analizuje oferty konkurencji, obserwuje rynek hotelarski.





# TECHNIK HOTELARSTWA

- zawód z przyszłością cieszący się wielką popularnością;
- daje duże perspektywy oraz możliwości na rynku pracy.

## W trakcie nauki zdobędziesz kwalifikacje:

- TG.12 Planowanie i realizacja usług w recepcji;
- TG.13 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.





## Ucząc się w zawodzie **technika hotelarstwa** zdobędziesz następujące **kompetencje zawodowe**:

- prowadzenie działalności promocyjnej oraz sprzedaży usług hotelarskich;
- rezerwowanie usług hotelarskich;
- wykonywanie prac związanych z obsługą gości w recepcji;
- przygotowanie jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości
- przygotowanie i realizacja zamówień na dodatkowe usługi hotelarskie;
- przygotowywanie i podawanie śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.



# TECHNIK HOTELARSTWA

ZS nr 1 w Świdniku może zaoferować ponadto

**bezpłatne szkolenia:**

- menadżer turystyki / recepcjonista;
- barman / kelner  
z certyfikatem VCC;
- kurs prawa jazdy KAT. B;
- język angielski z certyfikatem VCC.







# Jako **TECHNIK HOTELARZ**

**będziesz mieć poniższe możliwości zatrudnienia:**

- hotele, motele, pensjonaty;
- ośrodki wypoczynkowe, sanatoria;
- gospodarstwa agroturystyczne;
- **własna działalność gospodarcza.**



# Po zdobyciu zawodu **technika hotelarstwa** możesz zaplanować Swoją dalszą **KARIERĘ ZAWODOWĄ**



- studia na wyższych uczelniach w Polsce po zdaniu matury;
- zatrudnienie w hotelach, motelach, pensjonatach, ośrodkach wypoczynkowych, sanatoriach; gospodarstwach agroturystycznych;
- prowadzenie własnej działalności gospodarczej.

**Ponadto po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminu zawodowego jako absolwent otrzymasz dyplom technika hotelarstwa oraz EUROPASS - SUPPLEMENT** w języku angielskim potwierdzający kwalifikacje. Dokument jest honorowany w krajach Unii Europejskiej.

# ZAPAMIĘTAJ!

po ukończeniu **technikum hotelarskiego**  
miejscem Twojej pracy mogą być:

- hotele;
- biura turystyczne;
- administracja samorządowa;
- domy wczasowe;
- sanatoria;
- schroniska itp.

Po uzyskaniu niezbędnego doświadczenia zawodowego **technik hotelarstwa** może również prowadzić samodzielną działalność gospodarczą.





# HOTELARZE ZS NR 1 W ŚWIDNIKU NA STAŻACH ZAWODOWYCH W NIEMCZECH

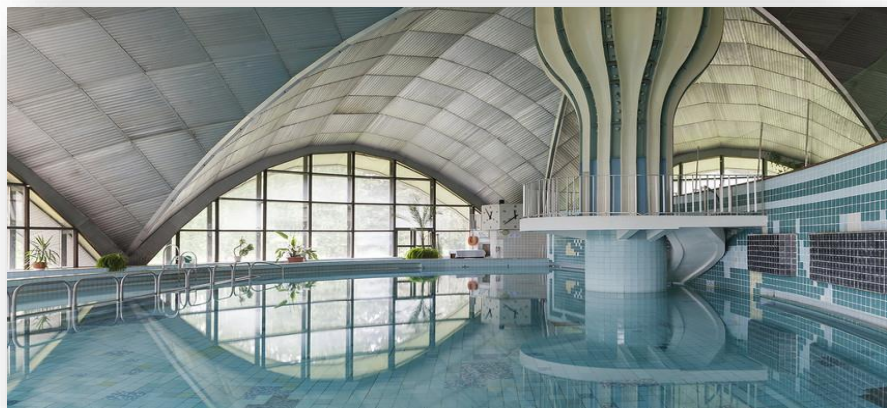
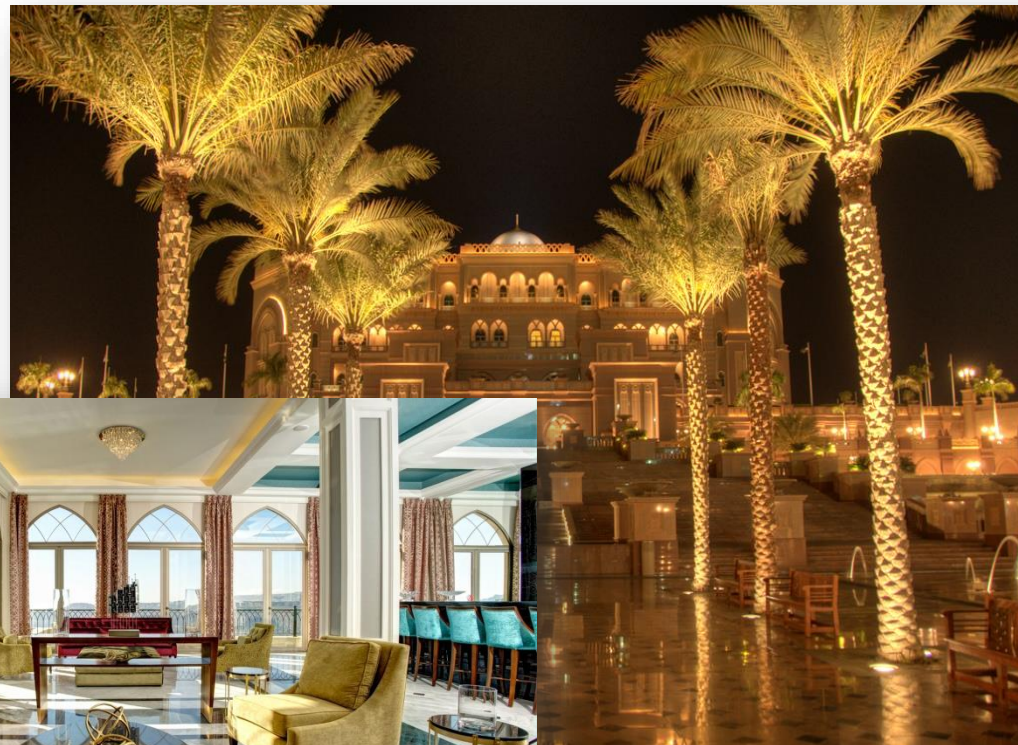
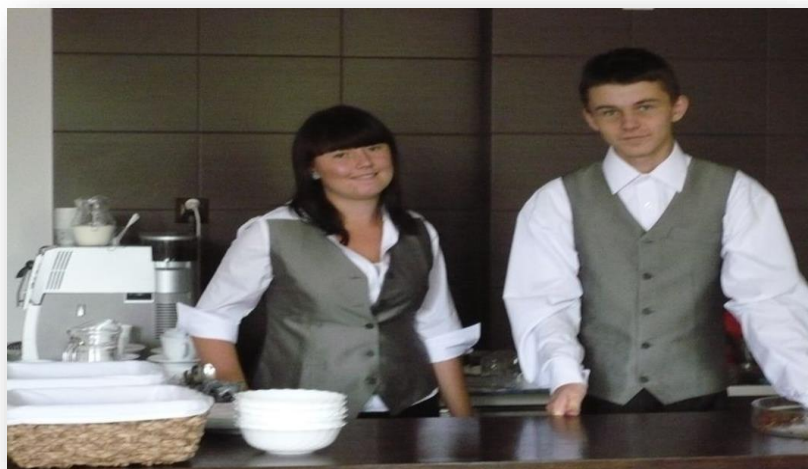


Mając uprawnienia do wykonywania zawodu

## **TECHNIKA HOTELARSTWA**

możesz pracować w wielu bardzo atrakcyjnych turystycznie miejscach

**NA CAŁYM ŚWIECIE**





**WYBIERZ**

**TECHNIKUM**

**HOTELARSTWA**

**Pracy w hotelu**

**pozazdrości Tobie wielu!**



**Szukasz informacji  
o kierunkach kształcenia  
oferowanych przez**

**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1  
im. Cypriana Kamila Norwida  
w Świdniku?**



# INTERESUJE CIĘ INNY KIERUNEK?







**TECHNIK**

**ŻYWIENIA I USŁUG  
GASTRONOMICZNYCH**

# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

## Zawód, który:

- daje możliwość rozwijania swoich zainteresowań kulinarnych, szansę na ciekawą karierę zawodową;
- kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w placówkach żywienia zbiorowego oraz żywienia własnej rodziny.





# Kształcąc się w zawodzie - **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

- odkryjesz sekrety i tajniki dobrej kuchni;
- dowiesz się co ma dobry wpływ na organizm i jak liczyć kalorie;
- nauczysz się efektownie dekorować potrawy;
- poznasz kuchnie innych narodów.



# Kształcąc się w zawodzie - **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

zdobędziesz kwalifikacje:

- TG.07. Sporządzanie potraw i napojów;
- TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.



## Ucząc się w zawodzie

# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH zdobędziesz następujące kompetencje zawodowe:

- ocenianie jakości żywności oraz jej przechowywanie;
- sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów;
- planowanie i ocena żywienia;
- organizowanie produkcji gastronomicznej;
- planowanie i realizacja usług gastronomicznych.





W ramach kształcenia w zawodzie  
**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

ZS nr 1 w Świdniku może zaoferować **bezpłatne szkolenia:**

- profesjonalny menadżer gastronomii barman / kelner z certyfikatem VCC;
- kurs carvingu z dekorowaniem potraw;
- dietetyka z modułem żywienia sportowców;
- kurs prawa jazdy KAT. B;
- język angielski z certyfikatem VCC.





# Jako **TECHNIK ŻYWIENIA** **I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

będziesz mieć poniższe możliwości **zatrudnienia** w:

- podmiotach gospodarczych zajmujących się prowadzeniem działalności gastronomicznej (hotele, restauracje, kawiarnie, pensjonaty);
- obiektach żywienia zbiorowego;
- instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywności.

Możesz prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług cateringowych, gastronomicznych.





Po zdobyciu zawodu  
**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**  
możesz zaplanować Swoją dalszą  
**KARIERĘ ZAWODOWĄ**

- studia na wyższych uczelniach w Polsce po zdaniu matury;
- zatrudnienie w podmiotach gospodarczych zajmujących się prowadzeniem działalności gastronomicznej;
- prowadzenie własnej działalności gospodarczej.

Jako absolwent otrzymasz dyplom technika **ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** oraz **EUROPASS - SUPPLEMENT** w języku angielskim potwierdzający kwalifikacje. Dokument jest honorowany w krajach Unii Europejskiej.



# DZIEŃ EDUKACJI NARODOWEJ

NAUCZYCIELU, JESTEŚ MI NAPRAWDĘ BLISKI

NAUCZYCIELU, JESTEŚ MI JAK BRAT...



## ZAPAMIĘTAJ!

po ukończeniu **TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** możesz:

- podjąć pracę w Polsce;
- pracować w zawodzie **technika żywienia i usług gastronomicznych** poza granicami;
- po zdaniu matury rozpocząć studia;
- prowadzić własną działalność gospodarczą.



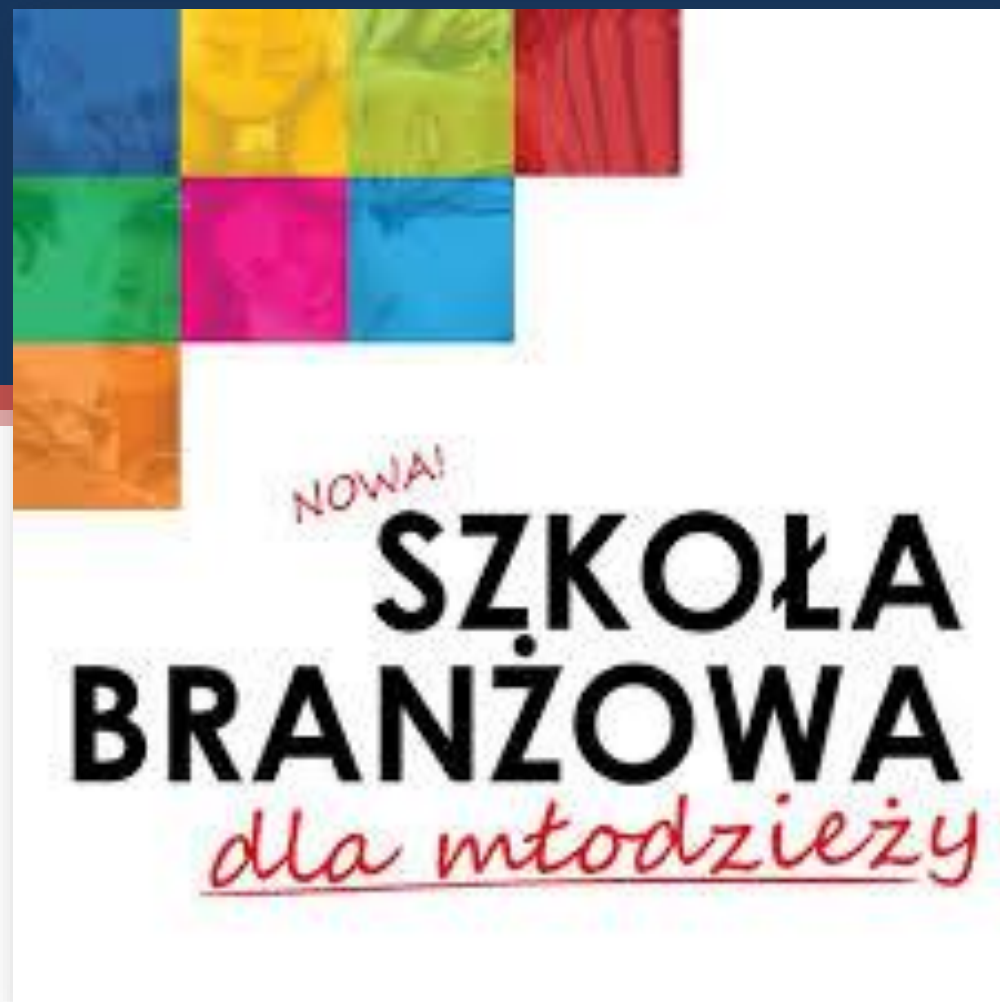


# INTERESUJE CIĘ INNY KIERUNEK?





# INTERESUJE CIĘ INNY KIERUNEK?



# BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

## w zawodzie KUCHARZ



Po ukończeniu szkoły będziesz umieć:

- profesjonalnie dekorować potrawy;
- sporządzać potrawy i napoje;
- planować zakupy;
- planować i sporządzać karty menu;
- prowadzić działalność gastronomiczną;
- obliczać wartości energetyczną i odżywczą produktów;
- posługiwać się językami obcymi (angielskim / niemieckim);
- współpracować w zespole.





# INTERESUJE CIĘ KSZTAŁCENIE

**W LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCYM?**



# Wybierz

## III LICEUM

### OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

### z oddziałami integracyjnymi



# LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

## oddziałami integracyjnymi

**Nauka w liceum trwa:**

- 3 lata dla absolwentów gimnazjum;
- 4 lata dla absolwentów szkoły podstawowej.

**Absolwent III Liceum Ogólnokształcącego z oddziałami integracyjnymi uzyskuje wykształcenie średnie oraz ma możliwość przystąpienia do egzaminu maturalnego.**





# LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

## oddziałami integracyjnymi

**Nauka w liceum odbywa się w dogodnych, bezpiecznych warunkach:**

- brak barier architektonicznych dla uczniów niepełnosprawnych (łagodne podjazdy, winda);
- bezpieczna szkoła - całodobowy monitoring;
- nowocześnie wyposażone sale lekcyjne (projektory, tablice interaktywne).



# ZALETY NAUKI W **III LO Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI**

- kilkunastoosobowe klasy gwarantują indywidualizację pracy na lekcjach;
- zajęcia wspomagające i dodatkowe, w tym przygotowujące do matury według potrzeb uczniów;
- wsparcie w planowaniu kariery we współpracy z doradcą zawodowym.



## JĘZYKI

**Obowiązkowo**

**Język angielski**



**Własny wybór**



**Język hiszpański**

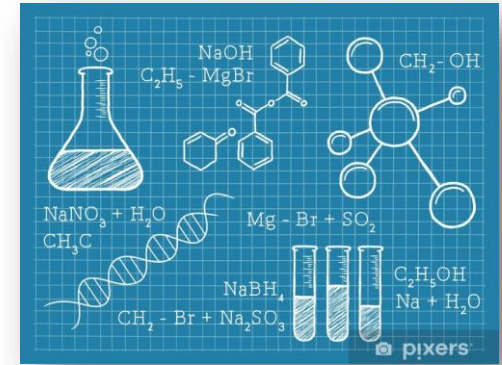


**Język niemiecki**

**Geografia**

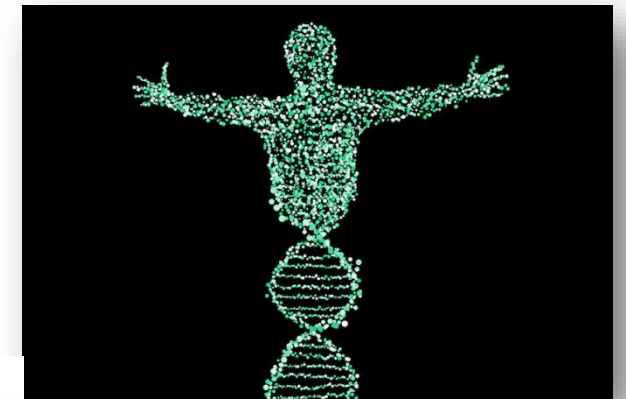


**ROZSZERZENIA Chemia**

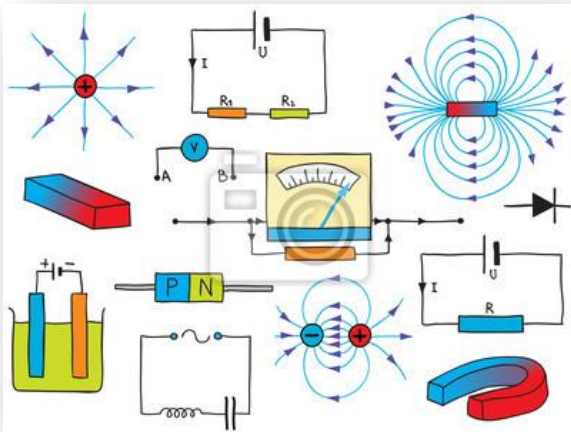


**Przedmioty  
w zakresie rozszerzonym  
wybierane są według  
zainteresowań  
kandydatów.**

**Biologia**



**Fizyka**



**Historia**



**WOS**





# WYBIERZ

**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1**  
**im. Cypriana Kamila Norwida**  
**w Świdniku**



# SZKOŁA ORGANIZUJE:

## PRAKTYKI ZAWODOWE

- krajowe praktyki zawodowe w hotelach, restauracjach, cukierniach i przedsiębiorstwach;
- zagraniczne, m.in. : Niemcy, Cypr, Grecja.





## **SZKOŁA REALIZUJE**

### **PROJEKTY UNIJNE**

**Uczniowie ZS nr 1 w Świdniku mają możliwość bezpłatnego ukończenia kursów w ramach licznych, różnorodnych tematycznie projektów unijnych:**

- prawa jazdy kat. B;**
- obsługi wózków widłowych;**
- carvingu;**
- językowe;**
- przygotowujące do egzaminów zawodowych oraz matur.**



# WYBIERZ

**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1**  
**im. Cypriana Kamila Norwida**  
**w Świdniku**





# **„NORWID” zaprasza WYBIERZ! TECHNIKUM NR 2**

- technik logistyki**
- technik hotelarstwa**
- technik żywienia i usług gastronomicznych**

**ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik Tel/fax: 817512394 kom: 795 552 505**  
**[sekretariat@zsnorwid.swidnik.pl](mailto:sekretariat@zsnorwid.swidnik.pl)      [zsnorwid.swidnik.pl](http://zsnorwid.swidnik.pl)**



# **„NORWID” zaprasza**

## **BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 2**

— **kucharz**

**ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik tel./fax: 817512394 kom: 795 552 505**

**[sekretariat@zsnorwid.swidnik.pl](mailto:sekretariat@zsnorwid.swidnik.pl)**

**[zsnorwid.swidnik.pl](http://zsnorwid.swidnik.pl)**



**„NORWID”**

**zaprasza**

**WYBIERZ!**

**III LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE  
z oddziałami integracyjnymi**

**ul. gen. L. Okulickiego 13, 21-040 Świdnik**

**tel./fax: 817512394 kom: 795 552 505**

**[sekretariat@zsnorwid.swidnik.pl](mailto:sekretariat@zsnorwid.swidnik.pl)**

**[zsnorwid.swidnik.pl](http://zsnorwid.swidnik.pl)**



# Dzień Otwarty w „Norwidzie”

**Skorzystaj z szansy na lepszą przyszłość.**

**Wybierz ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1  
im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku.**



# Więcej informacji o „Norwidzie”

**ZNAJDZIESZ**

**<http://www.zsnorwid.swidnik.pl/>**

**[www.facebook.com/zsnorwid](http://www.facebook.com/zsnorwid)**