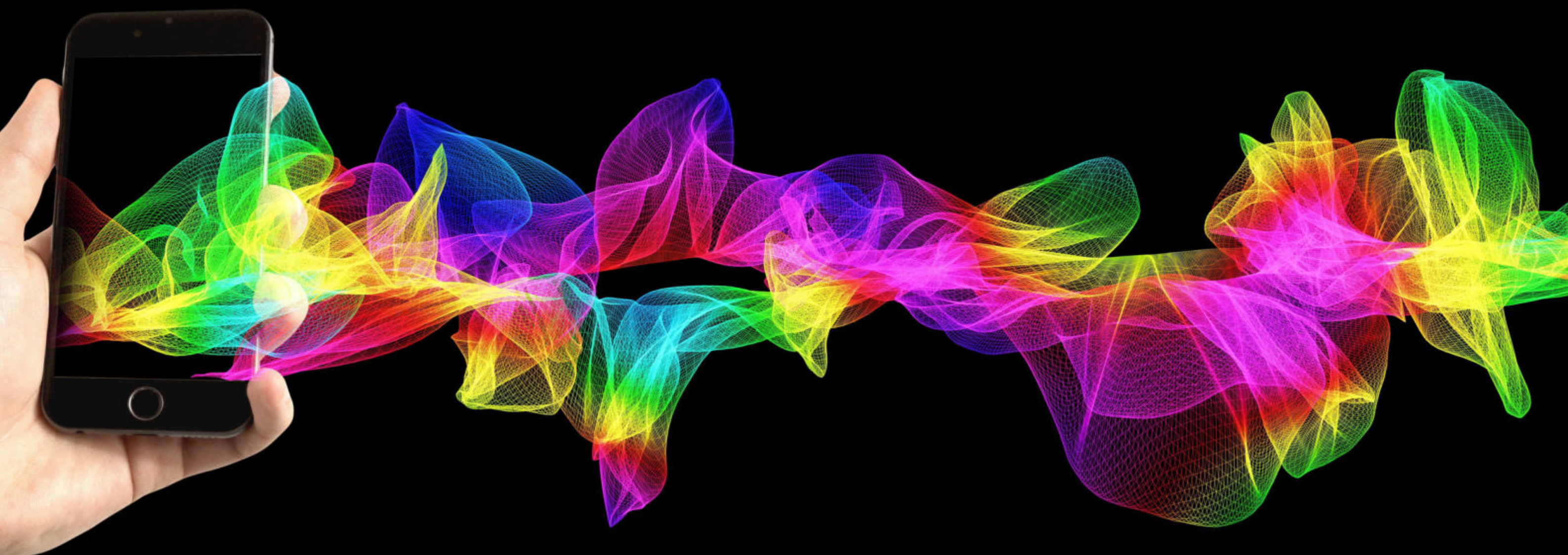


ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH IM. J. KASPROWICZA W NIETĄŻKOWIE



INFORMATOR



TECHNIKUM

LICEUM

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

SZKOŁA POLICEALNA

KWALIFIKACYJNE KURSY ZAWODOWE

Rok 2025/2026

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 multimedii
- 11** Technik informatyk
- 12** Technik spedytor
- 13** Technik żywienia i usług gastronomicznych

Branżowa Szkoła I stopnia

- 15** Wszystkie zawody
- 16** Dekarz

Szkoła Policealna

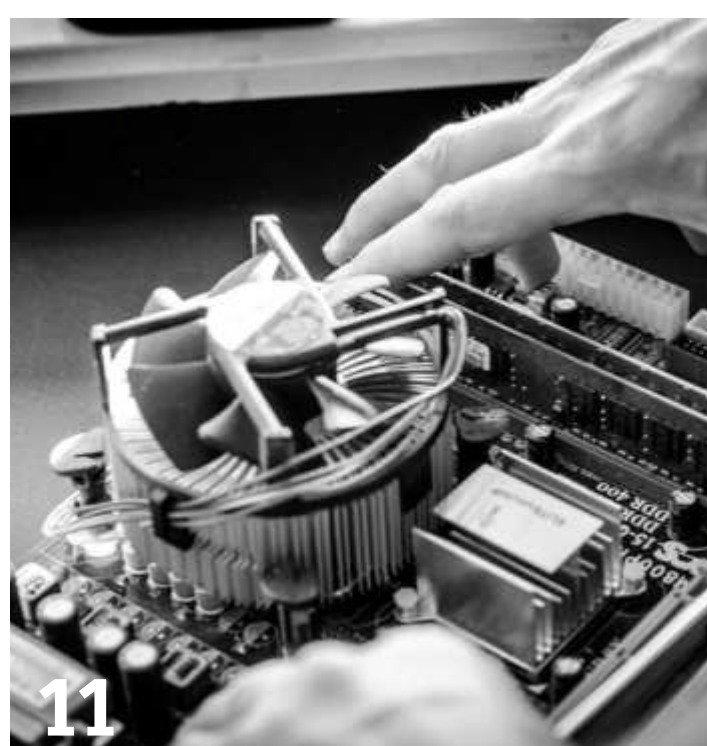
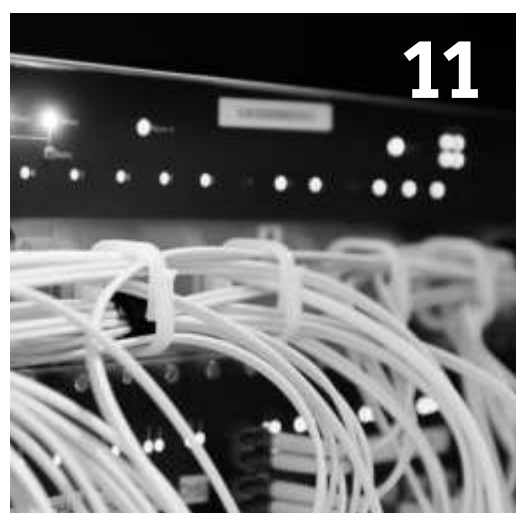
- 18** Opis
- 19** Technik BHP
- 20** Florysta

Kwalifikacyjne kursy zawodowe

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

Rekrutacja

- 26** Terminy rekrutacji



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH IM. J. KASPROWICZA W NIETĄŻKOWIE
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 systemu 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, matematyka
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, matematyka
Praktyki zawodowe: 8 tygodni**

DWA EGZAMINY ZAWODOWE

AUD.02

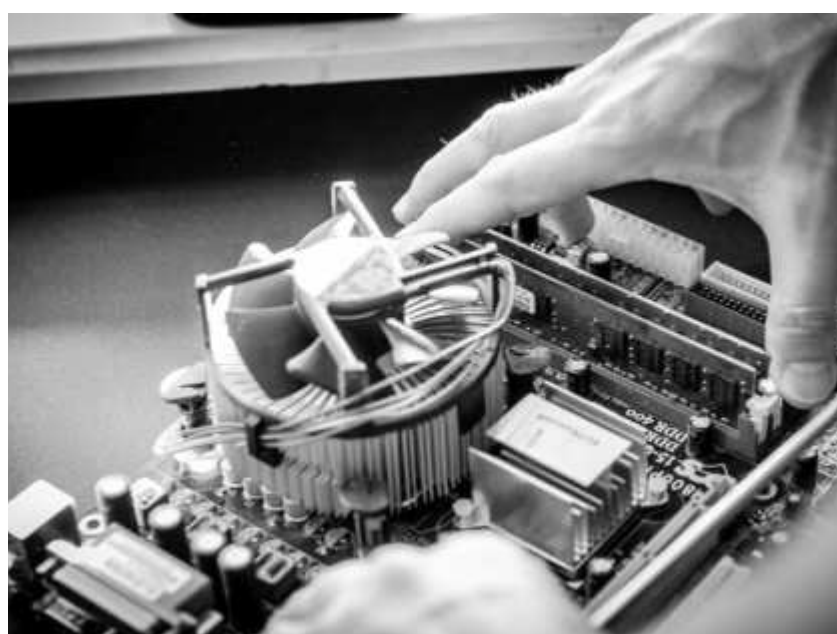
Rejestracja, obróbka i publikacja obrazu

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, matematyka
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, matematyka
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, matematyka
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 Kasprówicza, Nietążkowo, ul. Dudycza 4, 64-030 Śmigiel

ZAWÓD PRZYSZŁOŚCI DEKARZ

Dołącz do najlepiej zarabiającej profesji budowlanej w Polsce!

GWARANCJA ZATRUDNIENIA!

www.zawodprzyszloscidekarz.com.pl

Logos: MINISTER EDUKACJI NARODOWEJ, THE VELUX FOUNDATIONS, VILLUM FONDEN, VELUX FONDEN, POLSKIE STOWARZYSZENIE DEKARZY, Zespół Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Kasprówicza w Nietążkowie

<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 wnętrz 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

Miejszem 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.



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/>

