

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Brzezinach, ul. Konstytucji 3 Maja 5
tel. (46) 874-47-99 www.zspbrzeziny.szkoły.lodz.pl

WYBIERZ ZSP A NIE ZAWIEDZIESZ SIĘ



*MY JUŻ DOKONAŁISMY WYBORU,
TERAZ KOŁEJ NA CIEBIE*

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Brzezinach

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

PROFIL POLICYJNO - PRAWNY

PROFIL STRAŻACKI

TECHNIKUM

TECHNIK EKONOMISTA

TECHNIK LOGISTYK

KELNER/KELNERKA

TECHNIK ORGANIZACJI REKLAMY

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA

KUCHARZ

KIEROWCA - MECHANIK

Liceum Ogólnokształcące

Klasa policyjna z rozszerzonym programem
j. polskiego, j. angielskiego, wiedzy o społeczeństwie

- 🌐 poznasz zagadnienia z prawa, kryminalistyki, prewencji, bezpieczeństwa publicznego
- 🌐 poznasz techniki walk i samoobrony

Klasa strażacka z rozszerzonym programem
j. angielskiego, biologii, chemii

- 🛠️ poznasz specyfikę zawodu strażaka, mechanizmy powstawania i rozwoju pożarów, zagrożenia podczas działań ratowniczych
- 🛠️ poznasz techniki walk i samoobrony

Technik ekonomista - nauczysz się:

- rejestrować działalność gospodarczą
- planować i prowadzić działalność przedsiębiorstwa
- sporządzać sprawozdania i analizy ekonomiczne
- prowadzić rachunkowość przedsiębiorstwa
- obsługiwać programy Subiekt, Rachmistrz, Rewizor, Mikrogratyfikant, Gratyfikant, Płatnik

Technik logistyk - będziesz umiał:

- organizować i monitorować przepływ zasobów i informacji w procesach produkcji, dystrybucji i magazynowania
- zarządzać środkami technicznymi podczas realizacji procesów transportowych

Kelner/kelnerka - absolwenci potrafią:

- ❖ przygotować salę do obsługi konsumentów
- ❖ nakrywać i dekorować stoły
- ❖ serwować zamówione potrawy i napoje oraz udzielać porad w zakresie ich doboru
- ❖ profesjonalnie obsługiwać przyjęcia, kongresy, targi, bankiety

Technikum

Technikum

Technik organizacji reklamy - znajdziesz pracę w:

- działach marketingu przedsiębiorstw produkcyjnych, handlowych, usługowych, biurach ogłoszeń
- działach promocji środków masowego przekazu
- agencjach i studiach graficznych

Technik technologii żywności- przygotujesz się do:

- ✓ wytwarzania produktów spożywczych
- ✓ obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów spożywczych
- ✓ organizowania i nadzorowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym

Technik żywienia i usług gastronomicznych- poznasz tajniki:

- sporządzania potraw i napojów
- właściwego stosowania produktów spożywczych, odpowiedniego łączenia składników
- sposoby organizacji procesu żywienia i świadczenia usług gastronomicznych

Kucharz nauczysz się:

- przygotowywać potrawy z różnych stron świata jak również dania dostosowane do indywidualnych wymagań klientów
- stosować produkty spożywcze, serwować potrawy

Kierowca - mechanik w przyszłości:

- ❖ będziesz stanowił wykwalifikowaną kadrę przedsiębiorstw transportowych
- ❖ będziesz miał prawo jazdy i umiejętności naprawy pojazdów

Szkoła Branżowa I stopnia