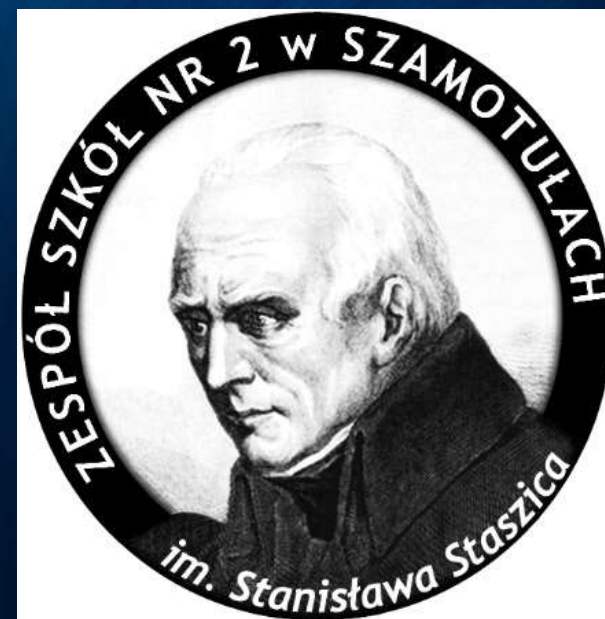


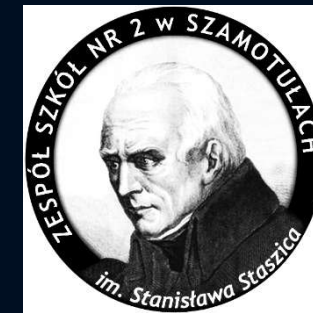
Zespół Szkół nr 2 w Szamotułach

PRZEDSTAWIA

Oferta edukacyjna na rok szkolny 2023/2024



II LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE dla absolwentów szkół podstawowych



Nauka trwa 4 lata

KLASA MEDIALNA

Przedmioty na poziomie rozszerzonym:

- Język polski
- Wiedza o społeczeństwie/
Historia
- Przedmioty uzupełniające
- Edukacja medialna
- Zajęcia artystyczne



KLASA BIOLOGICZNO- LINGWISTYCZNA

Przedmioty na poziomie
rozszerzonym:

- Biologia
- Język angielski

Przedmioty uzupełniające

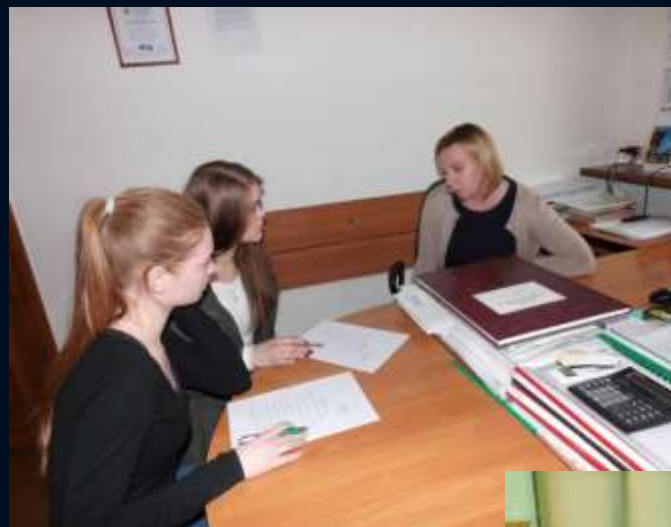
- Ekonomia w praktyce



II LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

KLASA MEDIALNA

- Nauka przez 4 lata
- Dodatkowy przedmiot: edukacja medialna, zajęcia artystyczne
- Zajęcia fakultatywne przygotowujące do matury
- Bardzo dobra zdawalność egzaminów maturalnych
- Dodatkowe zajęcia i ciekawe projekty
- Udział w konkursach i olimpiadach
- Wycieczki dydaktyczne (kino, teatr, radio, urzędy, sądy)
- Współpraca z uczelniami wyższymi
- Wolontariat



To jest Twój czas!



Zdobądź wykształcenie średnie w II LO

II LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

KLASA PRZYRODNICZO - LINGWISTYCZNA

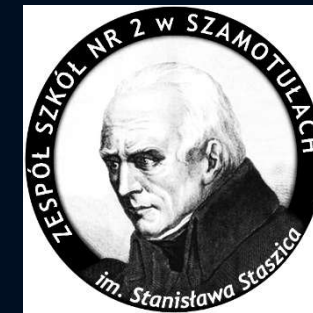
To jest Twój czas!

- Nauka przez 4 lata
- Zajęcia fakultatywne przygotowujące do matury
- Bardzo dobra zdawalność egzaminów maturalnych
- Dodatkowe zajęcia i ciekawe wycieczki
- Imprezy szkolne
- Udział w konkursach i olimpiadach
- Współpraca z uczelniami wyższymi
- Wolontariat (PCK)



Zdobądź wykształcenie średnie w II LO

TECHNIKUM NR 1



TECHNIKUM
ROLNICZE



TECHNIKUM
TECHNOLOGII
ŻYWNOŚCI



TECHNIKUM ŻYWIENIA
I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH



TECHNIKUM
OCHRONY
ŚRODOWISKA



TECHNIKUM
ARCHITEKTURY
KRAJOBRAZU



Wrocław, dnia 06.07.2015



WIARYGODNA
SZKOŁA
TECHNIKUM 2014

CERTYFIKAT WIARYGODNA SZKOŁA

Nr 10100517

Zaświadczam, że

Technikum nr 1 w Zespole Szkół nr 2 w Szamotułach

uczestnicząc w ogólnopolskim Programie Wiarygodna Szkoła w kategorii Technikum spełnia warunki określone w Regulaminie Programu jako Wiarygodna Szkoła będąca w stanie zabezpieczyć właściwy poziom edukacyjny, wychowawczy i bezpieczeństwo swoim uczniom.

W imieniu Kapituły Programu

Joanna Gaudsitz

Przewodnicząca

Ewelina Piśko-Pawłowska

Członkini Kapituły

Podawanie nazwy i adresów i wszelkich warunków Certyfikatu jest obowiązkowe w ramach Programu Wiarygodna Szkoła w kategorii Technikum na stronie internetowej www.wiarygodna-szkola.pl. Wiarygodność Uczniostwa została oceniona w oparciu o wyniki z egzaminów maturalnych i Edukacyjnej Wartości Dodanej opracowanej przez Instytut Badań Edukacyjnych za rok szkolny 2013/2014.

TECHNIKUM ROLNICZE Z ELEMENTAMI AGROTRONIKI LUB HODOWLĄ I PIELEGNACJĄ KONI

kwalfikacje

ROL.04. Prowadzenie produkcji rolniczej

ROL.10. Organizacja i nadzorowanie produkcji rolniczej

TECHNIKUM ROLNICZE

- Nauka trwa 5 lat
- Przedmioty zawodowe: produkcja roślinna, produkcja zwierzęca, organizowanie i nadzorowanie produkcji roślinnej i zwierzęcej, mechanizacja rolnictwa, ekonomia i zarządzanie przedsiębiorstw w rolnictwie, przepisy ruchu drogowego, bhp w rolnictwie, zajęcia praktyczne



To jest Twój czas!



TECHNIKUM ROLNICZE

Po skończeniu nauki będziesz potrafił:

- Projektować i organizować procesy produkcji i pracy w gospodarstwie rolnym
- Wykonywać zabiegi składające się na technologię produkcji rolnej
- Właściwie eksploatować maszyny i sprzęt rolniczy
- Prowadzić uproszczoną rachunkowość, obliczyć opłacalność produkcji rolniczej oraz stosować zasady marketingu



Zdobądź zawód w Technikum nr 1

TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH Z ELEMENTAMI DIETETYKI

kwalfikacje

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

- Nauka trwa 5 lat
- Przedmioty zawodowe:
technologia gastronomiczna,
wyposażenie i bhp w
gastronomii, podstawy
żywienia i higieny, obsługa
konsumenta – usługi
gastronomiczne,
przedsiębiorstwo
gastronomiczne, język obcy
zawodowy, zajęcia
praktyczne



To jest Twój czas!

TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Po skończeniu nauki będziesz potrafił:

- Na czym polega racjonalne odżywianie człowieka
- Jak dobrać urządzenia do produkcji określonych potraw
- Poznasz polską kuchnię regionalną i innych krajów
- Dowiesz się jak układać jadłospisy oraz karty menu
- Jak organizować i obsługiwać przyjęcia okolicznościowe
- Nauczysz się smacznie i zdrowo przyrządzać potrawy na zajęciach praktycznych w bogato wyposażonej pracowni gastronomicznej



Zdobądź zawód w Technikum nr 1

TECHNIKUM TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

kwalfikacje

SPC.02. Produkcja wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń

SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych

TECHNIKUM TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

- Nauka trwa 5 lat
- Przedmioty zawodowe: technika w przetwórstwie spożywczym, przetwórstwo spożywcze, działalność gospodarcza w przetwórstwie spożywczym, język obcy w przetwórstwie spożywczym, technologie przetwórstwa spożywczego, podstawy analizy żywności, gospodarka magazynowa w zakładzie przetwórstwa spożywczego, procesy produkcji wyrobów spożywczych, nadzór produkcji w zakładzie przetwórstwa spożywczego, analiza żywności, zajęcia praktyczne



To jest Twój czas!



TECHNIKUM TECHNOLOGII ŻYWNOCİ

Po skończeniu nauki będziesz potrafił:

- Dobierać surowce, dodatki do żywności i materiały do produkcji wyrobów spożywczych
- Posługiwać się dokumentacją technologiczną dotyczącą produkcji wyrobów spożywczych
- Organizować i nadzorować przebieg procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym
- Prowadzić procesy technologiczne z zachowaniem Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higieny oraz Systemu HACCP
- Wykonywać czynności związane z ekspedycją wyrobów gotowych



Kierunek Technik Technologii Żywności powstaje we współpracy z ADM
Po ukończeniu kierunku będziesz potrafił sterować procesami produkcyjnymi w zakładach produkcji spożywczej – np. w firmie ADM w Szamotułach

Zdobądź zawód w Technikum nr 1

TECHNIKUM TECHNOLOGII ŻYWNOCİ

Honorowy patronat nad klasami w zawodzie
Technik Technologii Żywności
objął zakład ADM Szamotuły Sp. z o.o



TECHNIKUM ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU Z ELEMENTAMI FLORYSTYKI

kwalfikacje

**OGR.03. Projektowanie, urządzenie i pielęgnacja
roślinnych obiektów architektury krajobrazu**

**OGR.04. Organizacja prac związanych z budową oraz
konserwacją obiektów małej architektury krajobrazu**

TECHNIKUM ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU

- Nauka trwa 5 lat
- Przedmioty zawodowe:
podstawy architektury
krajobrazu, rośliny ozdobne,
urządzenie i pielęgnacja
obiektów architektury
krajobrazu, prace
pielęgnacyjne w obiektach
architektury krajobrazu,
podstawy projektowania,
działalność gospodarcza,
eksploatacja maszyn,
urządzeń i pojazdów, język
obcy zawodowy, zajęcia
praktyczne



To jest Twój czas!

TECHNIKUM ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU

Po skończeniu nauki będziesz potrafił:

- Założyć i prowadzić swoją firmę
- Projektować ogrody, parki, zieleńce, promenady itp.
- Fachowo wykonywać prace związane z urządzeniem, pielęgnacją i konserwacją terenów zieleni
- Profesjonalnie posługiwać się dokumentacją techniczną
- Tworzyć dekoracje roślinne do wystroju wnętrz
- Wykonywać i konserwować elementy małej architektury ogrodowej

Zdobądź zawód w Technikum nr 1



TECHNIKUM OCHRONY ŚRODOWISKA Z ELEMENTAMI EKOLOGII

kwifikacje

CHM.05. Ocena stanu środowiska, planowanie i realizacja zadań związanych z ochroną środowiska

TECHNIKUM OCHRONY ŚRODOWISKA

- Nauka trwa 5 lat
- Przedmioty zawodowe: biologia i ekologia, podstawy techniki, prawo i ekonomika w ochronie środowiska, ochrona wód, gospodarowanie odpadami, ochrona gleb, ochrona powietrza i ochrona przed hałasem, pracownia badań laboratoryjnych, pracownia ochrony środowiska, język angielski zawodowy, zajęcia praktyczne



To jest Twój czas!



TECHNIKUM OCHRONY ŚRODOWISKA

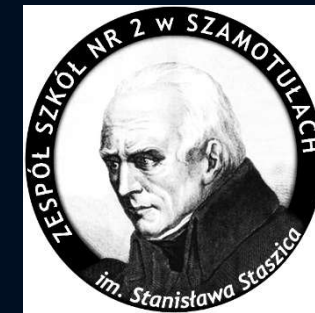
Po skończeniu nauki będziesz potrafił:

- Badać stan środowiska naturalnego
- Monitorować poziom zanieczyszczeń: powietrza, gleby i wody
- Sporządzać bilanse zanieczyszczeń odprowadzanych do atmosfery, wód i gleby
- Planować i prowadzić racjonalną gospodarkę odpadami
- Planować i realizować działania na rzecz ochrony środowiska



Zdobądź zawód w Technikum nr 1

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA



- Nauka trwa 3 lata
- Kształcimy w zawodach:

- Rolnik
- Ogrodnik
- Mechanik – operator pojazdów

i maszyn rolniczych

- Kucharz
- Cukiernik
- Piekarz

To jest Twój czas!



BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

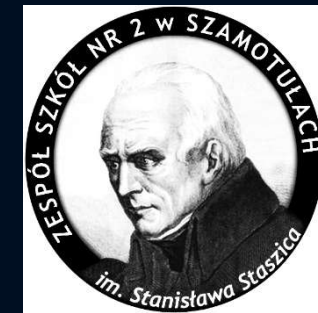
Po ukończeniu nauki potrafisz:

- Rolnik – wykonywać prace związane z prowadzeniem produkcji roślinnej i zwierzęcej, obsługiwać pojazdy i maszyny rolnicze, zarządzać gospodarstwem rolnym
- Ogrodnik – wykonywać prace związane z zakładaniem i pielęgnacją upraw sadowniczych, warzywnych, roślin przyprawowych, roślin ozdobnych oraz grzybów jadalnych
- Operator pojazdów i maszyn rolniczych – obsługiwać pojazdy rolnicze, środki transportu, maszyny i urządzenia stosowane w rolnictwie, oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń rolniczych i je naprawiać, prowadzić pojazdy i ciągniki rolnicze
- Kucharz – przyrządzać potrawy i obsługiwać przyjęcia okolicznościowe, dobierać urządzenia do produkcji określonych potraw
- Cukiernik – przygotować różnego rodzaju ciasta, desery czy lody, obsługiwać maszyny i urządzenia znajdujące się w cukierni
- Piekarz – przygotować surowce do produkcji wyrobów piekarskich, obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji tych wyrobów

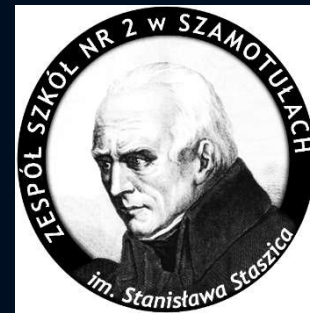


Zdobądź zawód w Szkole Branżowej

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE



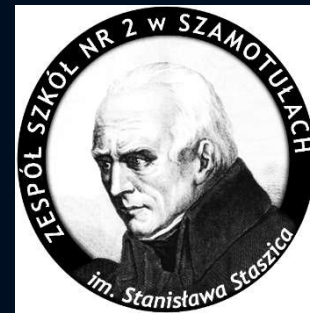
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE



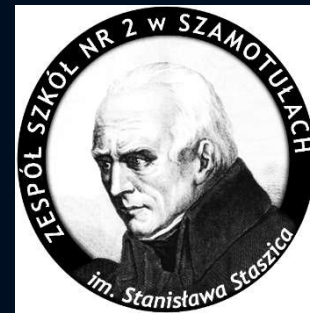
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE



ZAJĘCIA PRAKTYCZNE



FORMY ZAJĘĆ POZALEKCYJNYCH



PROJEKTY UNIJNE



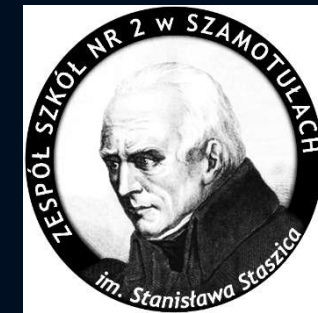
PROJEKT ENIGMA



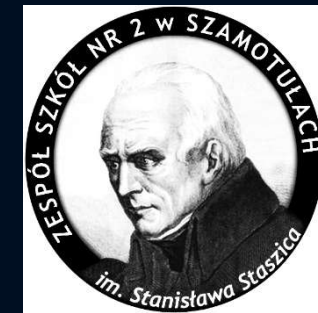
Z FIZYKĄ, MATEMATYKĄ
I PRZEDSIĘBIORCZOCIĄ
**ZDOBYWAMY
ŚWIAT!!!**

FORMY ZAJĘĆ POZALEKCYJNYCH

CIEKAWY PROJEKTY



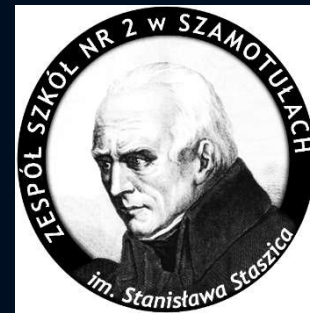
FORMY ZAJĘĆ POZALEKCYJNYCH



WSPANIAŁE IMPREZY SZKOLNE



FORMY ZAJĘĆ POZALEKCYJNYCH

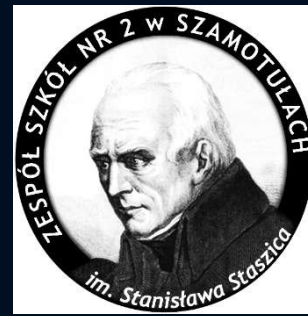


NASI RECYTATORZY



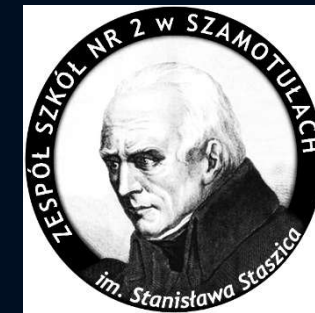
FORMY ZAJĘĆ POZALEKCYJNYCH

WIELKOPOLSKIE STOWARZYSZENIE PAMIĘCI ARMII KRAJOWEJ



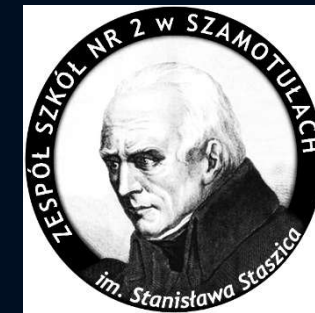
FORMY ZAJĘĆ POZALEKCYJNYCH

SZKOLNE KOŁO POLSKIEGO CZERWONEGO KRZYŻA

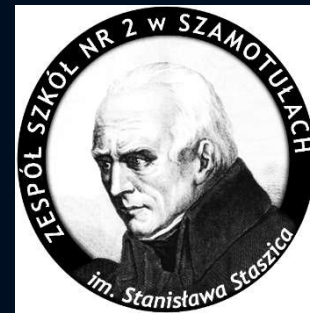


FORMY ZAJĘĆ POZALEKCYJNYCH

SZKOLNE KOŁO POLSKIEGO TOWARZYSTWA TURYSTYCZNO –
KRAJOZNAWCZEGO (PTTK)



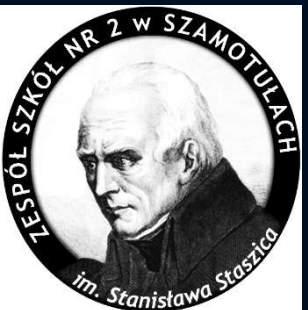
FORMY ZAJĘĆ POZALEKCYJNYCH



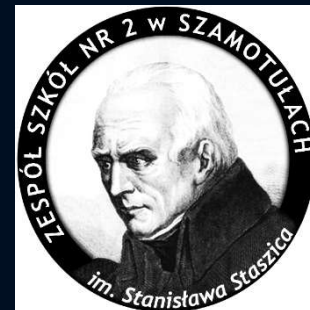
SEKCJE SPORTOWE



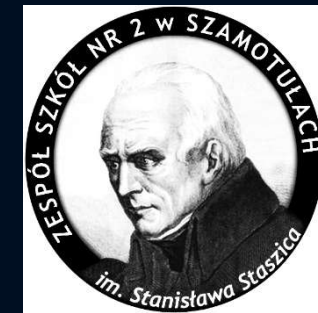
WOLONTARIAT



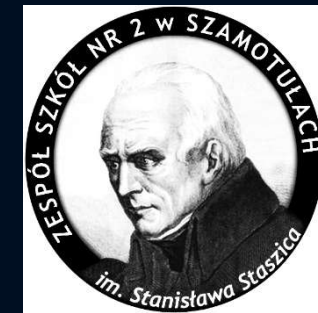
POMAGAMY UKRAINIE



WYCIECZKI INTEGRACYJNE

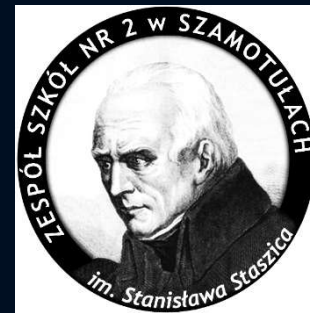


WYCIECZKI KRAJOWE



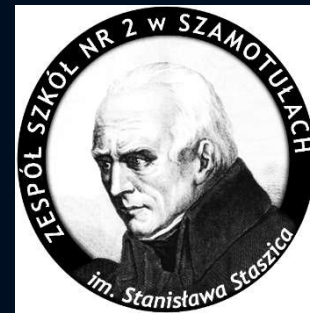
WYCIECZKI

W PARLAMENCIE EUROPEJSKIM



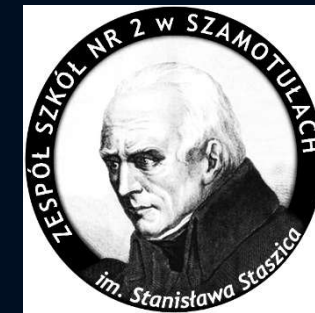
WYCIECZKI

CHORWACJA



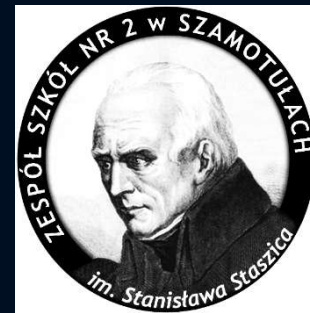
WYCIECZKI

PARYŻ



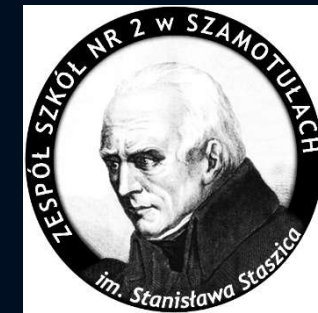
WYCIECZKI

HISZPANIA, FRANCJA



WYCIECZKI

WŁOCHY



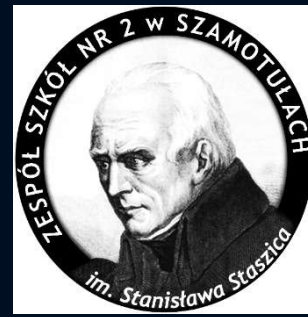
POLSKO – NIEMIECKA WYMIANA MŁODZIEŻY W NASZEJ SZKOLE



NASZE KONTAKTY ZE SZKOŁĄ NA UKRAINIE



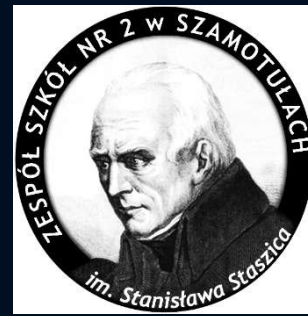
NASZE KONTAKTY ZE SZKOŁĄ NA UKRAINIE



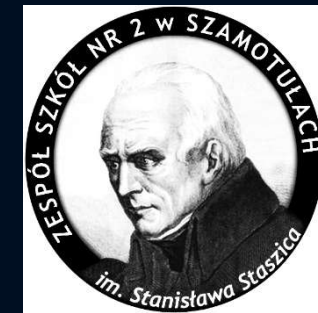
INTERNAT ZESPOŁU SZKÓŁ NR 2



DOŁĄCZ DO NAS – WARTO!



DOŁĄCZ DO NAS – WARTO!



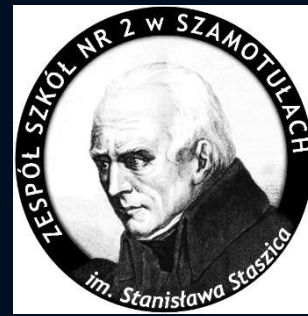
Zespół Szkół nr 2 w Szamotułach
zaprasza na

DRZWI OTWARTE

19 KWIETNIA 2023 r.
10:00 - 13:00

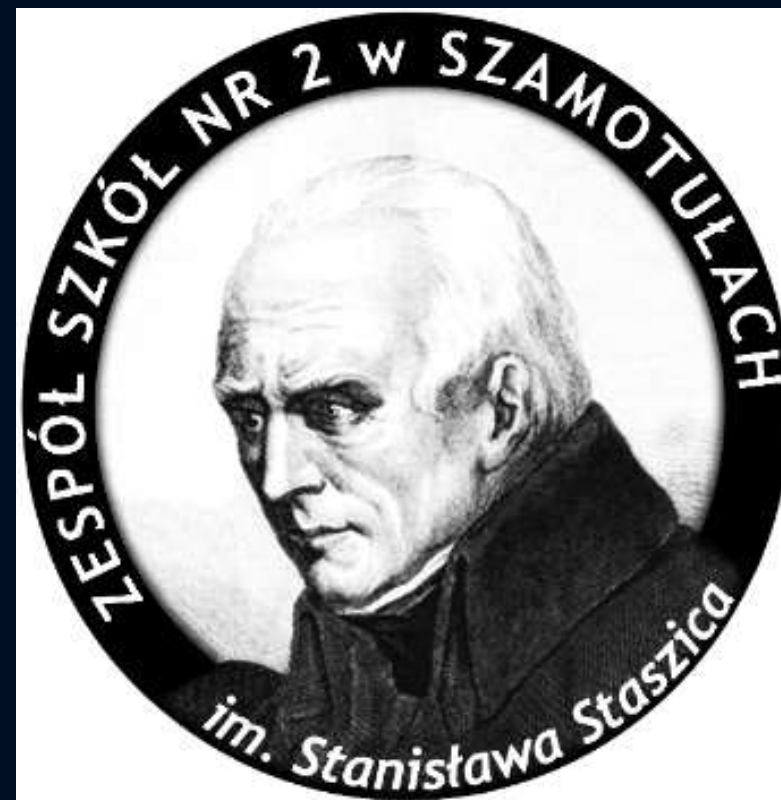


ul. Szczuczyńska 3, 64-500 Szamotuły



ZAPRASZAMY NA QUIZ

Kahoot!



Zespół Szkół nr 2 w Szamotułach



ZAPRASZAMY DO „ROLNIKA” 😊

Zespół Szkół nr 2 im. Stanisława Staszica w Szamotułach - 2023