

## TECHNIKUM USŁUG FRYZJERSKICH (z elementami kosmetyki)

Szkoła z przyszłością, idealna dla osób kreatywnych: daje kwalifikacje do zarządzania salonem fryzjerskim, świadczenia usług fryzjerskich. Nowością jest wprowadzenie innowacji pedagogicznej przez poszerzenie programu nauczania o zagadnienia kosmologii. Uczeń w trakcie nauki poznaje zarówno tajniki fryzjerstwa dotyczące pielęgnacji włosów, farbowania, strzyżenia i formowania fryzur, lecz także wiedzę i umiejętności z zakresu stylizacji i wizażu. Absolwent szkoły posiada umiejętności odpowiedniego doboru fryzury i makijażu do typu urody, estetycznego kształtowania wizerunku, udzielania porad z zakresu pielęgnacji włosów i skóry, wykonywania makijażu dostosowanego do pory dnia i okoliczności, zdobienia paznokci oraz obsługi klienta na najwyższym poziomie. Zajęcia praktyczne odbywają się na terenie szkoły w bogato wyposażonej pracowni szkolnej oraz w salonach fryzjerskich. Od drugiego semestru w klasie V uczniowie mogą rozpocząć naukę w Technikum Usług Kosmetycznych i zdobyć w krótkim czasie – 2lata- pokrewny bardzo atrakcyjny zawód.



Nowoczesna bardzo dobrze wyposażona baza sportowa – sala gimnastyczna, boiska do gier zespołowych oraz dostęp do hali sportowej i boiska Orlik.



## W ZESPOLE SZKÓŁ W GORZOWIE ŚLĄSKIM MASZ ZAPEWNIONE:

- profesjonalną kadre pedagogiczną, pomoc i opiekę pedagoga szkolnego oraz doradcy zawodowego
- bardzo dobre przygotowanie zainteresowanych uczniów podczas zajęć dodatkowych do matury i nauki w szkołach wyższych
- bezpieczeństwo i umiejętną pracę z uczniem zdolnym oraz na zajęciach wyrównawczych z uczniem osiągającym słabe wyniki w nauce
- możliwość rozwijania zainteresowań oraz pracy w organizacjach uczniowskich, np.:
  - samorząd uczniowski, wolontariat, radiowęzeł szkolny, koło muzyczne,
  - dodatkowe zajęcia sportowe i udział w zawodach sportowych
  - reprezentowanie szkoły w konkursach i olimpiadach: np. kulinarnych, fryzjerskich i wiedzy rolniczej
  - realizowanie ciekawych projektów edukacyjnych
  - organizację imprez, uroczystości konkursów szkolnych
- wyjazdy na wycieczki związane z zawodami – np. POLAGRA Poznań, Targi Fryzjerstwa i Kosmetyki - Katowice, Międzynarodowe Targi Gastronomiczne - Warszawa.



46-310 Gorzów Śląski  
ul. Byczyńska 9  
tel.-fax 34 35 94 216  
e-mail: zs.gorzow@wp.pl

[www.zsgorzow.pl](http://www.zsgorzow.pl)  
[www.facebook.com/zsgorzow](https://www.facebook.com/zsgorzow)



## ZESPÓŁ SZKÓŁ W GORZOWIE ŚL.

[www.zsgorzow.pl](http://www.zsgorzow.pl)

## NASZ CEL

Absolwent Zespołu Szkół  
w Gorzowie Śląskim  
będzie:

- wyposażony w uprawnienia i umiejętności zawodowe niezbędne na rynku pracy w kraju i za granicą
- przygotowany do podjęcia nauki w szkołach wyższych

 [facebook.com/zsgorzow](https://www.facebook.com/zsgorzow)



# OŚMIOKLASISTO !!!

## ATUTY ABSOLWENTÓW NA RYNKU PRACY

## NASZA OFERTA DLA ABSOLWENTÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH na najbliższy rok szkolny - 5 letnie

**Wykorzystaj swoją szansę i rozpocznij naukę w ZESPOLE SZKÓŁ w GORZOWIE ŚLĄSKIM w atrakcyjnych i potrzebnych zawodach**

### ATUTY SZKOŁY BAZA I WYPOSAŻENIE

- nowoczesny sprzęt multimedialny, pełna komputeryzacja szkoły z oprogramowaniem do nauki zawodów – pracownie informatyczne i zawodowe z tablicami interaktywnymi, wszystkie sale lekcyjne wyposażone w projektor multimedialny z dostępem do Internetu



- bardzo dobrze wyposażone pracownie do zajęć praktycznych z gastronomii, fryzjerstwa i pielęgnacji skóry oraz pracownia mechaniczno-techniczna.



- możliwość korzystania przez uczniów z Internetu w każdej klasopracowni i bibliotece w dowolnym czasie



**Z funduszy europejskich projekt na lata 2020 – 2022 zapewniamy:**

- płatne staże zawodowe u wskazanych pracodawców w okresie wakacji i ferii
- bezpłatne ciekawe kursy zawodowe: spawacza, wózki widłowe, barmana, baristy, stylizacji paznokci, wizażu itp.
- stypendia dla najlepszych uczniów – 3 tys./rok
- dotychczasowe zajęcia z przedmiotów zawodowych
- znaczące doposażenie pracowni zawodowych
- program Erasmus+ - wyjazdowe praktyki zagraniczne: Niemcy i Włochy



**W ramach programu nauczania zapewniamy:**

- nieodpłatne szkolenia uczniów na prawo jazdy kat. B i T (dla uczniów poniżej 18 – roku życia) w Technikum Mechanizacji Rolnictwa i Agrotechniki
- naukę zawodu prowadzoną przez wysoko wykwalifikowaną kadrę pedagogiczną w bardzo dobrze wyposażonych pracowniach szkolnych
- praktyki zawodowe i zajęcia praktyczne u najlepszych lokalnych pracodawców z branży gastronomicznej, fryzjerskiej oraz rolniczo – mechanicznej – tzw. „dualny” system kształcenia
- bardzo wysoka zdawalność egzaminów zawodowych, na poziomie 90 – 100%



- TECHNIKUM MECHANIZACJI ROLNICTWA I AGROTRONIKI** z elementami obsługi sprzętu pożarniczego i ratownictwa technicznego

przygotowuje do wykonywania czynności zawodowych związanych z eksploatacją i naprawą pojazdów, środków transportowych, maszyn, urządzeń, narzędzi rolniczych i prowadzenie gospodarstwa rolnego na europejskim poziomie. Zawód ten przygotowuje do wykonywania zadań z zakresu diagnostyki i oceny stanu technicznego sprzętu rolniczego, a w szczególności rozwiązań stosowanych w agrotechnice, które są nową potrzebą wynikającą z wprowadzania nowych technologii informatycznych w mechanizacji rolnictwa. Umiejętność obsługi systemów agrotechnicznych umożliwia korzystanie z nowoczesnego oprogramowania i zaawansowanych konstrukcyjnie ciągników i maszyn rolniczych.

Nowością jest wprowadzenie innowacji pedagogicznej poprzez rozszerzenie programu z zakresu obsługi sprzętu pożarniczego i ratownictwa technicznego. Powyższa innowacja daje możliwości kontynuowania nauki w Szkołach Pożarnictwa.

- TECHNIKUM ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** z innowacją pedagogiczną: dietetyka i edukacja zdrowotna

stworzony jest dla ludzi lubiących przygodę ze sztuką kulinarną, dbających o siebie i innych, myślących, kreatywnych o zdrowym odżywianiu oraz dla wszystkich przedsiębiorczych. Nauczyciel umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Proponowana innowacja pedagogiczna poszerza wykształcenie ucznia o tajniki dietetyki i zależności pomiędzy pożywieniem, a organizmem człowieka. Absolwent łączy w sobie kompetencje dietetyka i doradcy żywieniowego. Uczy się tworzyć programy żywieniowe dla osób indywidualnych i wybranych grup, określać zasady prawidłowego żywienia.

