



Zespół Szkół Rolniczych w Kijanach

Kijany 19, 21-077 Spiczyn

e-mail: sekretariat@zsrkijany.pl www.zsrkijany.pl tel./fax 81 75 27 561 Viber +48 788 018 865 україномовний працівник

Комплекс сільськогосподарських шкіл у Кіянах **(Zespół Szkół Rolniczych w Kijanach)**

один із закладів середньої освіти в Польщі, який надає можливість здобути професійну кваліфікацію

Технікум- п'ять років

Технік механізації сільського господарства і агротроніки/ **technik mechanizacji rolnictwa i agrotroniki.**

Кваліфікація за професією:

ROL.02.Експлуатація транспортних засобів, машин, обладнання і інструментів які використовують в фермерстві

ROL.08.Експлуатація мехатронних систем в сільському господарстві



Під час навчання

Ви навчитесь користуватися та ремонтувати сільськогосподарські транспортні засоби, машини, обладнання та діагностувати та оцінювати технічний стан сільськогосподарської техніки.

Дізнаєтеся також про нові принципи, що застосовуються в агротроніці, які дають результат про впровадження нових технологій механізації сільського господарства.

Закінчивши навчання, ви можете

провести роботу на підприємствах технічного обслуговування села і сільського господарства, вести господарську діяльність на надання послуг з механізації та ремонту, обслуговування та розповсюдження запчастин до обладнання сільського господарства, керувати фермою та займатися сільськогосподарською діяльністю як власник ферми, використовувати підтримку в рамках програм Європейського Союзу, мати доступ до пільгових поточних позик сільськогосподарської діяльності, працювати на сільськогосподарських виробничих підприємствах .

Продовжити навчання в вищих учбових закладах

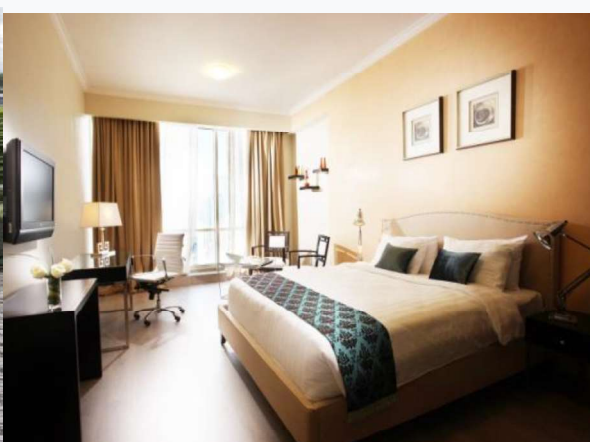
за такими напрямками як: поточна інженерія в агропродовольчому виробництві, механізація сільського господарства.

Для активних і комунікабельних підійде **готельне обслуговування/technik hotelarstwa.**

Кваліфікація за професією:

NGT.03. Обслуга гостей в об'єкті надання готельних послуг.

NGT.06. Реалізація послуг на рецепції.



Під час навчання:

учень дізнається про організацію та надання готельних послуг та послуги громадського харчування та інші послуги пов'язані з перебуванням гостей у готелі.

Крім того, додатково вивчає принципи *savoir vivre* (культура особиста), а також ви розширите свої знання з іноземної професійної мови.

Закінчивши навчання, ви можете:

влаштуватися на роботу в готель, гостьовий будинок чи мотель, робота в офісі чи туристичному агентстві, вести власний бізнес.

Продовжувати навчання в вищих учбових закладах на таких напрямках, як: гастрономія та гостинність, туризм та відпочинок, маркетинг.

Технолог харчування та гастрономічних послуг/ *technik żywienia usług gastronomicznych*

Кваліфікація за професією:

HGT.02. Приготування та розподіл страв.

HGT.12. Організація харчування та послуги гастрономічні.



Під час навчання:

учень дізнається секрети кулінарного мистецтва та навчиться готувати страви з неповторними смаками відповідно до останніх тенденцій гастрономії. Ви навчитесь планувати, організовувати послуги громадського харчування та обробляти спеціальні заходи. Ви також отримаєте знання про дієтичне харчування. ***Курс додатковий*** у сфері

громадського харчування та барменських послуг дозволить отримати додаткові навички, необхідні на сучасному ринку праці.

Закінчивши навчання, ви можете:

відкрити власний бізнес громадського харчування, робота в ресторанах, кафе та інших закладах громадського харчування, набувши досвіду отримати посаду шеф-кухаря, працювати на фірмі, що займається виробництвом харчових продуктів.

Продовжувати навчання в вищих навчальних закладах за напрямком як: дієтологія, гастрономія та кулінарне мистецтво, готельярство та гастрономія, харчові технології та харчування людини.

Практичні й креативні знайдуть себе у сфері **ландшафтного дизайн**
technik architektury krajobrazu.

Краса, створена власними руками — це не лише помітний результат старань, але й популярна високооплачувана робота.

OGR.03. Дизайн, обробка та догляд об'єкти ландшафтної архітектури рослин.

OGR.04. Організація робіт, пов'язаних із будівництвом та обслуговування малих архітектурних споруд, пейзаж.



Під час навчання

Ви дізнаєтесь, як проектувати, організовувати та доглядати за зеленими зонами міст та сільських територій, дбати про парки, старі дерева, керувати та контролювати роботу підлеглих працівників.

Після закінчення навчання

Ви можете: працювати в підрозділах, що розробляють проекти ландшафтного дизайну об'єктів ландшафтної архітектури, підрозділи з догляду та об'єктів ландшафтної архітектури, адміністративні підрозділи, що здійснюють нагляд за об'єктами ландшафтної архітектури, підрозділи адміністрації місцевого самоврядування (у тому числі у відділах геодезії та картографії, охорони навколишнього середовища, формування та догляду за зеленню тощо), у розсадниках дерев, кущів, чагарників та декоративних рослин. Розпочати самостійну підприємницьку діяльність.

Продовжувати навчання в вищих учбових закладах за напрямком як: мистецтво огороже, садове мистецтво та розташування рослин, архітектура пейзаж.

Ну, і, звісно, **технік інформатик /technik informatyk**— перший крок до однієї з престижних нині, кваліфікацій в ІТ-середовищі.

Кваліфікація за професією:

INF.02. Адміністрація та експлуатація комп'ютерних систем, периферійних пристроїв та локальні мережі.

INF.03. Створення та адміністрування веб-сайтів та інтернет-додатків, а також баз даних.



Під час навчання:

Ви навчитесь керувати, ремонтувати та обслуговувати ПК, комп'ютери та мобільні пристрої, а також збирати та керувати системами та локальними комп'ютерними мережами та периферійними пристроями. Крім того, ви дізнаєтесь принципи програмування веб-додатків, включаючи розробку, створення та адміністрування веб-сайтів та систем управління контентом.

Закінчивши навчання, ви можете:

працювати на заводах, реставраційних комп'ютерах, установах та офісах, обчислювальних центрах, установах та підприємствах, що займаються створенням та використанням комп'ютерного програмного забезпечення, керувати власним бізнесом.

Продовжувати навчання в вищих учбових закладах за напрямком: інформаційні технології, аналіз даних, графіка, ігри та комп'ютерна графіка, програмування, комп'ютерне моделювання.



Професійна школа I ступеня- три роки

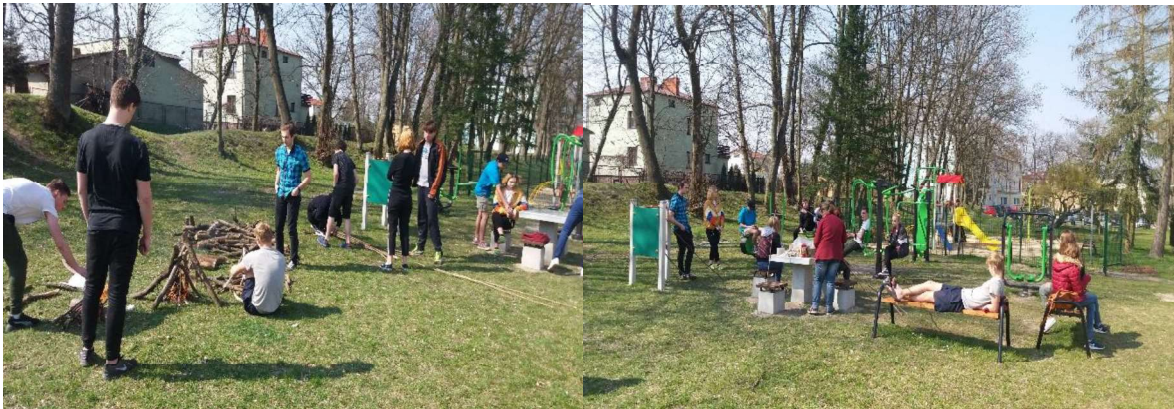
Навчальний процес триває три роки, випускники обирають зі спеціальностей: кухар, кондитер, водій-механік, автомеханік, слюсар, садівник, фермер./ kucharz, cukiernik, mechanik pojazdów samochodowych, kierowca-mechanik, ślusarz, ogrodnik, rolnik.



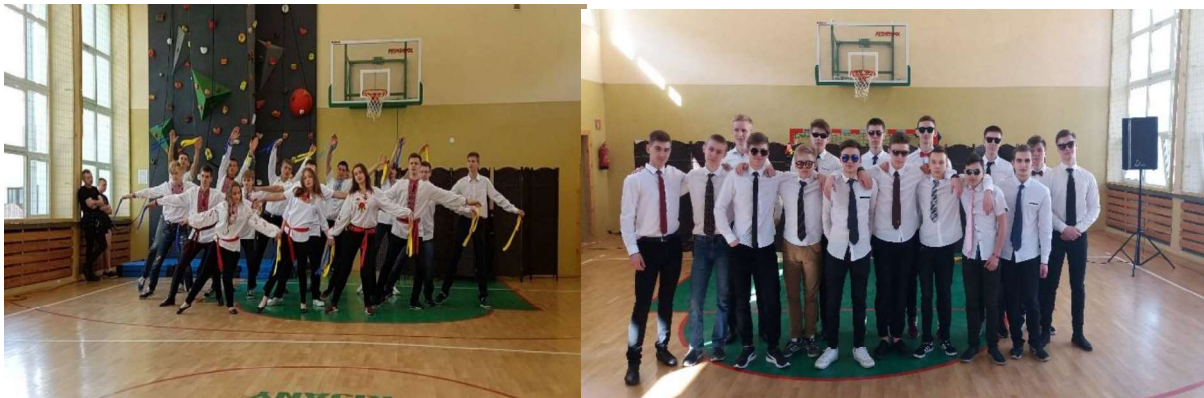
По закінченні професійної школи I ступеня випускник отримує професійну освіту і може продовжувати навчання в професійній школі II ступеня і отримати повну середню освіту.

Гуртожиток / Internat

Проживають учні в інтернаті (гуртожиток), під цілодобовим наглядом та опікою вихователів. Харчуються в їдальні тричі на день. Проте неподалік від школи є супермаркети, де можна придбати улюблені продукти та все необхідне. Дозвілля на вихідних також забезпечують вихователі, дітям організують барбекю на свіжому повітрі. Відвідинам батьків завжди раді, персонал допоможе облаштуватися та люб'язно проведе екскурсію по закладу.



Здобуття середньої та професійно-технічної освіти в Польщі дає безліч перспектив та можливостей у майбутньому. Відтак, польський диплом визнається у всіх країнах Євросоюзу і дає можливість вступити до ВНЗ. Школа в Кіяхах дбає про своїх учнів, створюючи їм не лише комфортні побутові умови, але й сприятливий психологічний клімат. Особливо, якщо йдеться про українських вступників, котрі в юному віці опиняються далеко від дому. Саме тому, організують додаткові заняття з вивчення польської мови, конкурси, спортивні змагання, св'яткові виступи.



ЗАПРОШУЄМО ДО НАС!