

Kalendarz rekrutacji:

- 2.04 – 22.06.2012r** wybór szkoły, kierunku kształcenia, logowanie na stronę www.elk.edu.com.pl
- 22.06 – 03.07.2012r.
do godz.15.00** wprowadzanie do systemu danych o ocenach końcoworocznych, wynikach egzaminu gimnazjalnego i innych osiągnięciach, dostarczenie do sekretariatu szkoły kserokopii dokumentów (ukończenia gimnazjum, zaświadczenia OKE)
- 04.07.2012r.
godz.15.00** ogłoszenie wyników rekrutacji
- 04.07 – 09.7.2012r.
do godz.14.00** dostarczenie do sekretariatu szkoły oryginałów dokumentów (ukończenia gimnazjum, zaświadczenia OKE)
- 09 lipca 2012r.** ogłoszenie ostatecznych wyników rekrutacji
- 10.07 – 12.07.2012r.
do godz. 14.00** rekrutacja uzupełniająca

www.zs1.elk.pl
adres e-mailowy: zs1@zs1.elk.pl

Zespół Szkół nr 1 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Elku

19-300 Elk, ul. 11 Listopada 24
tel. (87) 621 69 92



Technikum nr 1

☞ **technik technologii żywności**

o czteroletnim cyklu kształcenia - to propozycja dla uczniów, którzy chcą zdobyć wykształcenie zawodowe wraz ze średnim wykształceniem ogólnym.

Atuty szkoły

- przyjazna uczniom
- wysokie wyniki egzaminów zewnętrznych
- nowoczesny stadion lekkoatletyczny (korty tenisowe, wielofunkcyjne boisko do gier zespołowych), dwie sale gimnastyczne z zapleczem sportowym, siłownia, sala do aerobiku
- pracownie przedmiotowe wyposażone w sprzęt nowej generacji i środki dydaktyczne
- imponujący księgozbiór biblioteczny
- 4 pracownie komputerowe, centra multimedialne dostępne dla uczniów
- nowoczesna aula
- laboratorium chemiczne i analizy żywności
- dobrze wyposażone pracownie do kształcenia zawodowego
- rekomendacje Animex Foods Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością S.K.A. w Ełku i Cristal Travel Sp. z o.o. w Ełku
- współpraca z uczelniami
- szeroka oferta zajęć pozalekcyjnych

Dodatkowa oferta

1. Możliwość udziału w zajęciach pozalekcyjnych:
 - przedmiotowych
 - kształcących kompetencje kluczowe
 - rozwijających zainteresowania
 - relaksacyjno - sportowych
 - z zakresu ekologii i nauk przyrodniczych
 - przygotowujących do egzaminów zewnętrznych
 - przygotowujących do konkursów i olimpiad
2. Możliwość rozwijania talentów recytatorskich, wokalnych, aktorskich przez udział w programach artystycznych i konkursach tematycznych
3. Możliwość poszerzania wiedzy teoretycznej przez udział w wycieczkach, akcjach ekologicznych i społecznych
4. Możliwość uzyskania certyfikatów zawodowych

technik technologii żywności

Ukończenie tego typu szkoły umożliwia uzyskanie świadectwa dojrzałości oraz dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, a także dalsze kształcenie w szkołach policealnych lub wyższych.

Absolwenci tego kierunku zostaną przygotowani do wykonywania następujących zadań zawodowych:

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

Plan nauczania obejmuje przedmioty ogólnokształcące, przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym: **chemię i język obcy**, przedmiot uzupełniający **historia i społeczeństwo** oraz **przedmioty zawodowe teoretyczne i praktyczne**. Szkoła zapewnia odbywanie **praktyki zawodowej** w klasie II i III w Zakładach Mięsnych „Animex” w Ełku.

Przedmioty zawodowe teoretyczne:

- bezpieczeństwo i higiena pracy
- podstawy techniki
- przetwórstwo mięsa
- podstawy działalności gospodarczej
- język obcy zawodowy
- technologia przetwórstwa spożywczego
- technologia ogólna żywności

Przedmioty zawodowe praktyczne:

- nadzorowanie procesu technologicznego
- analiza żywności
- magazynowanie mięsa i jego przetworów
- zajęcia praktyczne

Po zdaniu egzaminów uczniowie uzyskują **kwalifikacje**:

- ✓ Produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych
- ✓ Organizacji i nadzorowania produkcji wyrobów spożywczych