

ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO-CHEMICZNYCH W TRZEBINI

INFORMATOR O NABORZE 2025/2026



ul. Głogowa 12
32-540 Trzebinia
tel. 32 612-11-85

www.zsech.edu.pl
sekretariat@zsech.edu.pl

WITAJ ÓSMOKLASISTO!

Dlaczego „**Ekonomik**” to dobry wybór?

Bo jesteśmy szkołą:

Bezpieczną

Ponad 95% uczniów w corocznych ankietach uznaje „Ekonomik” za miejsce, gdzie czują się bezpiecznie. Chwalą również przyjazną atmosferę, która u nas panuje.



Modernizującą się

W ostatnich latach zbudowaliśmy nowoczesną halę sportową, wyposażyliśmy pracownię analityczną, językową, dwie pracownie gastronomiczne. Pozyskaliśmy sprzęt do pracowni komputerowych oraz sal przeznaczonych do nauki zawodu, w tym dwóch pracowni do nauki spedycji wyposażone w oprogramowanie transportowo-spedycyjne SPED_TRANS.

Pomocną

Tu zawsze możesz liczyć na życzliwość i wsparcie ze strony kompetentnych nauczycieli, Pedagoga Szkolnego, Doradcy Zawodowego i Szkolnego Rzecznika Praw Ucznia. Pomagamy przygotować się do matury i egzaminu zawodowego na dodatkowych zajęciach.

Stwarzającą duże możliwości

Nasze technikum pozwala jednocześnie zdobyć zawód i zdać maturę, daje możliwość podjęcia studiów na wybranych kierunkach oraz szybko uzyskać dodatkowe kwalifikacje, dzięki różnego rodzaju kursom i ciekawym dodatkowym specjalnościom, które pomagają rozwijać uczniom zainteresowania i pasje.





Każdego roku organizujemy szereg różnorodnych imprez:

Mikołajki, Dzień Drzewa, Dzień

Ziemi, szkolne turnieje sportowe, wyborów Prezydenta Szkoły, Przeglądu Małych Form Teatralnych w Języku Angielskim, miksty siatkarskie, Dzień Zdrowego Żywienia, Dzień Portowca i Spedytora, Analityka i Gastronoma, aż po pożegnanie maturzystów i Ekonomery,

- uczestniczymy w wielu konkursach i turniejach, a także festiwalu zawodów „Mam zawód. Mam fantazję“ organizowanym w Krakowie,
- organizujemy wycieczki zawodowe, m.in. do Portu Lotniczego w Katowicach, Balicach i Rzeszowie, oddziału Narodowego Banku Polskiego w Krakowie, wiodących

hoteli w Krakowie i okolicach, portu morskiego w Gdańsku, do którego udajemy się samolotem, gospodarstw agroturystycznych, restauracji i kawiarni,

- stwarzamy możliwości udziału w rozmaitych zawodach sportowych (siatkówka, koszykówka, siłownia) oraz zajęciach tanecznych.





OFEROWANE KIERUNKI KSZTAŁCENIA

TECHNIKUM

technik eksploatacji portów i terminali

technik eksploatacji portów i terminali z dodatkowymi specjalnościami:

edukacja policyjna , mundurowe służby operacyjne

technik spedytor

technik spedytor z dodatkowymi specjalnościami:

edukacja policyjna, mundurowe służby operacyjne

technik żywienia i usług gastronomicznych

technik żywienia i usług gastronomicznych z dodatkowymi specjalnościami:

dietetyka i fitness, specjalność kontrola jakości żywności i żywienia,

technik ekonomista

technik analityk

technik analityk z dodatkowymi specjalnościami:

kryminalistyka, kosmetologia i produkty kosmetyczne

technik hotelarstwa

technik technologii żywności – kwalifikacja CUKIERNIK!!!

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

Nowość! Klasa o profilu biologiczno-chemicznym

rozszerzenie biologia, chemia

SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA

sprzedawca, piekarz, wędliniarz, cukiernik,



TECHNIK EKSPLOATACJI PORTÓW I TERMINALI

Trudno nie zauważyć możliwości, jakie stwarza położenie naszego powiatu – dokładnie pośrodku dwóch wielkich miast – Krakowa i Katowic, stanowiących centra podróżnicze i przeładunkowe (lotniska, dworce kolejowe, firmy transportowe, logistyczne i spedycyjne). Co więcej, branża transportowo-logistyczna w naszym kraju rozwija się, powstają nowe terminale, firmy logistyczno-magazynowe i porty.

Ten zawód da Ci możliwość pracy w terminalach przeładunkowych (zapewniających przeładunek z jednego środka transportu na drugi, np. z samolotu do pociągu towarowego) i pasażerskich, przedsiębiorstwach logistycznych, spedycyjnych i transportowych, portach lotniczych, morskich i rzecznych. I pamiętaj: zawód ten przygotowuje do pracy na całym świecie. Niektórzy z Was, jak nasi absolwenci, mogą wybrać możliwość pracy w portach lotniczych

i morskich przy odprawie pasażerów albo w roli stewarda na pokładzie samolotu.



TECHNIK SPEDYTOR

Spedytor - jest to osoba, która zawodowo zajmuje się przemieszczaniem towarów oraz czynnościami z tym związanymi (przeładunek, przewóz, składowanie, pakowanie, ubezpieczenie, dystrybucja itp.). W przypadku eksportu oraz importu towarów, spedytor odpowiedzialny jest za wypełnianie druków celnych oraz organizację odpraw celnych. W swojej pracy doradza w sprawach wyboru środka transportu i drogi przewozu oraz przygotowania ładunku do przewozu.

Transport i spedycja należą do rozwijającej się gałęzi gospodarki w naszym kraju. Technicy spedytorzy są grupą poszukiwanych pracowników. Spedytorzy mogą być zatrudnieni w przedsiębiorstwach logistycznych, spedycyjnych, transportowych, agencjach obsługi portów morskich, lotniczych oraz we wszystkich przedsiębiorstwach sprzedających wyprodukowane towary, jak również w hurtowniach, bazach przeładunkowych i składach materiałów.



TECHNIK EKSPLOATACJI PORTÓW I TERMINALI – specjalność edukacja policyjna

TECHNIK SPEDYTOR – specjalność edukacja policyjna

Wybierając jeden z dwóch naszych zawodów: technik eksploatacji portów i terminali oraz technik spedytor, możesz zdecydować się na dodatkową **specjalność: edukacja policyjna**. W efekcie nie tylko przygotowujemy Ciebie do pracy zawodowej, zgodnej z kierunkiem kształcenia, ale dajemy możliwość zdobycia dodatkowych kwalifikacji, przydatnych przy podejmowaniu pracy w służbach publicznych. Twoje kompetencje wzbogacą się o znajomość: kodeksu ruchu drogowego i ratownictwa medycznego, psychologii z elementami kryminologii oraz umiejętności strzeleckich i samoobrony.



TECHNIK EKSPLOATACJI PORTÓW I TERMINALI – specjalność mundurowe służby operacyjne

Nauka w zawodzie technik eksploatacji portów i terminali ze specjalnością **mundurowe służby operacyjne** realizowana przy współpracy z lotniskowymi służbami żeglugi powietrznej, przygotowuje Cię w przyszłości do:

- prowadzenia działań w sytuacji zagrożenia bezpieczeństwa w porcie lotniczym,
- pozyskiwania oraz przekazywania informacji dotyczących ciągłości operacyjnej portu lotniczego, w tym ochrony portu przed aktami bezprawnej ingerencji,
- monitorowania stanu infrastruktury portu lotniczego, prowadzenie działań operacyjnych zgodnie z obowiązującymi procedurami w celu zapewnienia bezpieczeństwa operacji lotniczych i lotniskowych w porcie lotniczym.

Na kierunku został zwiększony zakres zajęć praktycznych oraz praktyk w jednostkach operacyjnych portów cywilnych lotniczych, morskich i kolejowych, w celu lepszego przygotowania się do zawodu, oraz nabycia nowych umiejętności.



TECHNIK SPEDYTOR – specjalność służba celna

Jeśli wybierzesz naukę w zawodzie technik spedytor o specjalności **służba celna**, realizowanej przy współpracy z Krajową Administracją Celną, zostaniesz przygotowany do:

- wykonywania zadań wynikających z przepisów wspólnotowych regulujących statystykę dotyczącą obrotu towarowego pomiędzy państwami członkowskimi Unii Europejskiej (INTRASTAT) oraz obrotu towarowego państw członkowskich Unii Europejskiej z pozostałymi państwami (EXTRASTAT);
- kontroli celno-skarbowej towarów objętych procedurami celnymi,
- wykrywania, zapobiegania i zwalczania przestępstw i wykroczeń skarbowych oraz ścigania ich sprawców,
- realizacji polityki celnej w części dotyczącej przywozu i wywozu towarów,
- pełnienia służby w organach Administracji Celno-Skarbowej.



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Rynek usług gastronomicznych stale się rozwija, ponieważ w Polsce w dalszym ciągu ilość restauracji, hoteli czy kawiarni jest dużo niższa niż w społeczeństwach zachodnich. Co więcej, coraz chętniej spożywamy gotowe dania, a organizację przyjęć oddajemy w ręce fachowców. Dlatego miejsc pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych nie zabraknie.

Zdobyta wiedza i umiejętności pozwolą Ci podjąć pracę w restauracjach i stołówkach, kafeteriach, kawiarniach i barach, hotelach, pensjonatach, domach wczasowych, firmach cateringowych. Pozwolą także rozpocząć własną działalność w branży gastronomicznej.

UWAGA! Warto pamiętać, że nasza szkoła dysponuje dwiema profesjonalnie przygotowanymi pracowniami gastronomicznymi!



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH - specjalność **dietetyka i fitness**

Na zajęciach realizowanych w ramach **DIETETYKI** poznasz zagadnienia z zakresu:

- dietetyki klinicznej (żywienie zdrowego i chorego człowieka),
- diet stosowanych oraz diet alternatywnych,
- anatomii i fizjologii układu pokarmowego człowieka,
- planowania i układania jadłospisów i diet z zastosowaniem programów dietetycznych,
- podstaw somatometrii (pomiar ciała człowieka za pomocą określonych metod i technik pomiarowych).

Będziesz uczestniczyć także w warsztatach i szkoleniach prowadzonych przez lekarzy i dietetyków na temat zasad zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia.

Na zajęciach realizowanych w ramach **FITNESS** poznasz z kolei zagadnienia z zakresu:

- podstawowych pojęć związanych z motoryką ciała człowieka i czynników ją warunkujących,
- zasad organizowania treningu ukierunkowanego na poprawę poszczególnych zdolności ruchowych ciała człowieka,
- metod monitorowania poziomu sprawności fizycznej i motorycznej,
- różnic między wydolnością a wytrzymałością organizmu,
- różnych form aktywności fizycznej,
- specyfiki zawodu trenera personalnego oraz instruktora fitness.

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH – specjalność

kontrola jakości żywności i żywienia

Specjalność **Kontrola jakości żywności i żywienia** jest przeznaczona dla uczniów zainteresowanych dalszym kształceniem na kierunkach związanych z żywnością i żywieniem oraz tych, którzy bezpośrednio po ukończeniu szkoły chcą pracować w zakładach gastronomicznych oraz firmach w branży spożywczej.

Specjalność **Kontrola jakości żywności i żywienia** to m.in.:

- zwiększony zakres zajęć praktycznych oraz praktyk na uczelniach i w firmach sektora spożywczego w celu lepszego przygotowania się do zawodu,
- przygotowanie uczniów do pracy w firmach prywatnych w branży spożywczej,
- wiedza o jakości surowców oraz przebiegu procesu produkcyjnego,
- znajomość zdrowego stylu życia poprzez ocenę sposobu żywienia człowieka,
 - umiejętność określenia wpływu jakości żywności na zdrowie człowieka.



TECHNIK EKONOMISTA

Jeśli wybierzesz ten zawód, nauczymy Cię planować i prowadzić działalność gospodarczą, obliczać podatki, prowadzić sprawy kadrowo-płacowe, prowadzić rachunkowość, wykonywać analizy i sporządzać sprawozdania z działalności podmiotów prowadzących działalność gospodarczą.

Zdobyta wiedza i umiejętności pozwolą Ci podjąć pracę w: przedsiębiorstwach prowadzących działalność produkcyjną, handlową i usługową w zakresie prac ekonomiczno-biurowych, instytucjach finansowych, jednostkach budżetowych (m. in. w urzędach gminnych czy



powiatowych, urzędach statystycznych).

Uzyskana wiedza ułatwi Ci studiowanie na wyższych uczelniach, tworząc solidny fundament dla dalszego kształcenia i samorozwoju, rozpoczęcia działalności związanej z doradztwem:

- finansowym,
- skarbowym,
- podatkowym.



TECHNIK ANALITYK

Wybierając ten zawód i naukę w naszej szkole zyskujesz możliwość uczenia się w **najlepiej wyposażonym laboratorium chemicznym** w okolicy.

Dajemy Ci gwarancję wysokich wyników na maturze z chemii oraz na egzaminie zawodowym, bowiem nasi analitycy od lat osiągają wysokie wyniki na egzaminach zewnętrznych.

Uzyskana wiedza i umiejętności pozwolą Ci znaleźć pracę w laboratoriach: przemysłowych, ochrony środowiska, klinicznych i naukowo-badawczych, toksykologicznych, pracujących dla potrzeb przemysłu spożywczego i na rzecz rolnictwa, pracowniach kryminalistycznych, laboratoriach pracujących dla potrzeb archeologii, geologii.

Zdobyta wiedza ułatwi Ci studia na nowoczesnych i poszukiwanych na rynku pracy kierunkach: chemia, inżynieria biomedyczna, inżynieria chemiczna i procesowa, inżynieria środowiska, biotechnologia, ochrona środowiska, technologia chemiczna, farmacja, analityka medyczna jak również medycyna.

Jak widzisz, możliwości po zdobyciu tego zawodu są ogromne.



TECHNIK ANALITYK - specjalność kryminalistyka

TECHNIK ANALITYK - Specjalność Nowość!!! kosmetologia i produkty kosmetyczne

Naukę w zawodzie technik analityk, możesz dodatkowo wzbogacić wybierając jedną z dwóch specjalności, dzięki której rozwinięsz swoje pasje, a być może też rozbudzisz w sobie nowe zainteresowania.

Wybierając specjalność kryminalistyka:

- dowiesz się, jak tworzyć analizy kryminalne w procesie śledczym,
- zapoznasz się z metodami badań kryminalistycznych przy zabezpieczeniu i określaniu dowodów z miejsca zdarzenia bądź przestępstwa,
- będziesz potrafił wykorzystać analizę kryminalną w zakresie prawa dowodowego, pracy w policji i innych służbach śledczych, sądownictwie bądź w laboratoriach kryminalnych.

Wybierając specjalność kosmetologia i produkty kosmetyczne,

będziesz jednym z wielu młodych ludzi, którzy po ukończeniu szkoły średniej zainteresowani są dalszym kształceniem na kierunkach związanych z kosmetologią i odnową biologiczną, medycyną estetyczną, fizjoterapią albo chcących pracować w przemyśle chemicznym związanym z produkcją produktów kosmetycznych.

Kosmetologia i produkty kosmetyczne w naszej szkole to m.in.:

- zwiększony zakres zajęć praktycznych oraz praktyk na uczelniach i w firmach sektora kosmetycznego w celu lepszego przygotowania się do zawodu,
- stworzenie uczniom szansy poznania na etapie edukacji ponadpodstawowej specyfiki pracy kosmetyka oraz możliwość kontynuowania kształcenia na wyższych uczelniach,
- promocja zdrowego trybu życia poprzez właściwą pielęgnację swojego ciała kosmetykami i suplementami dobranymi według potrzeb organizmu.



TECHNIK HOTELARSTWA

Hotelarstwo to dziedzina zdecydowanie dobrze rokująca. Wciąż powstają nowe hotele, firmy cateringowe, ośrodki wypoczynkowe, sanatoria. Doskonale rozwijają się małe firmy rodzinne – pensjonaty, motele czy zajazdy. Praca w tej branży daje ogromne możliwości rozwoju i spełnienia zawodowego.

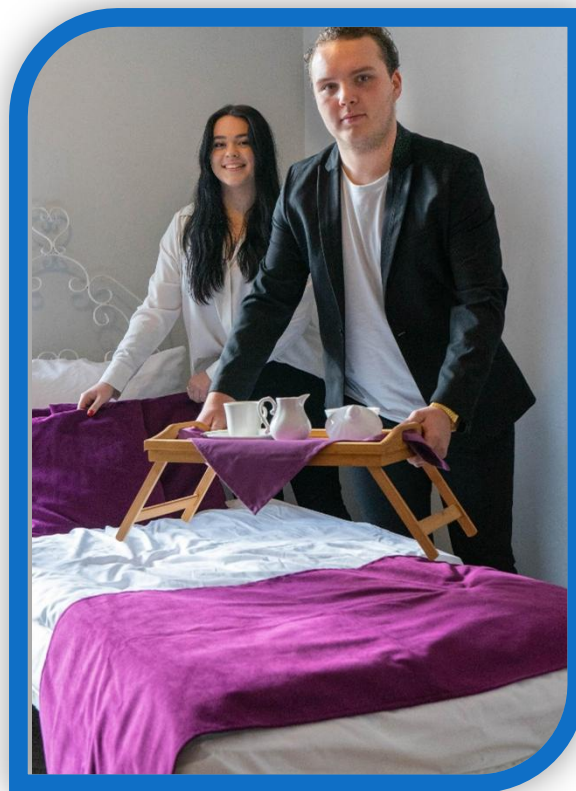
U nas nauczysz się:

- jak prowadzić działalność promocyjną i sprzedaż usług hotelarskich,
- jakie prace wiążą się z obsługą gości w recepcji,
- jak należy przygotować hotel do przyjęcia gości,
- jak wygląda przygotowanie i podanie posiłków.

Co więcej, dzięki dużej liczbie godzin języka angielskiego zawodowego nauczysz się perfekcyjnie obsługiwać gości w języku obcym! A wszystko to z dodatkiem wielu wycieczek zawodowych do rozmaitych hoteli, pensjonatów i ośrodków wczasowych.

pilota wycieczek

i przewodnika turystycznego.



SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA

Wiesz, że w Polsce zaczyna brakować osób z wykształceniem zawodowym?

Zdajesz sobie sprawę, że osobom z odpowiednim wykształceniem zawodowym niejednokrotnie łatwiej znaleźć dobrze płatną pracę niż tym, którzy ukończyli studia?

Pamiętaj, że ukończenie szkoły branżowej I stopnia wcale nie odbiera Ci możliwości dalszego kształcenia!!!

Oferujemy trzyletnią naukę w zawsze poszukiwanych zawodach:

- piekarz



- wędliniarz
- cukiernik
- sprzedawca



Gwarantujemy kompetentną i świetnie przygotowaną kadrę oraz dwie w pełni wyposażone pracownie gastronomiczne!

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

KLASA O PROFILU BIOLOGICZNO-CHEMICZNYM

Chcesz zdobyć wykształcenie średnie i wybierasz się na studia? Chcesz mieć pewność kontaktu z kompetentnymi i pełnymi pasji nauczycielami, którzy wiedzą, jak uczyć skutecznie?

PRZEDMIOTY ROZSZERZONE: BIOLOGIA, CHEMIA

Jeżeli świat roślin i zwierząt nie ma dla Ciebie tajemnic, uwielbiasz samodzielnie badać, kroić, porównywać i wyciągać wnioski, to klasa o profilu biologiczno-chemicznym jest właśnie dla Ciebie, gdyż:

- w ramach biologii rozszerzonej będziesz sam przeprowadzał doświadczenia, wzbogacając w ten sposób wiedzę teoretyczną o praktykę,
- wprowadzimy Cię w wybrane zagadnienia z medycyny współczesnej,
- tajniki chemii rozszerzonej poznasz podczas zajęć w naszej profesjonalnej pracowni laboratoryjnej, najlepiej wyposażonej z pośród pracowni z okolicznych szkół,
- przygotujemy Cię rzetelnie do egzaminów maturalnych, które dadzą Ci możliwość dostania się na różnorodne, atrakcyjne kierunki studiów jak medycyna, pielęgniarstwo farmacja, ratownictwo medyczne, fizjoterapia, analityka medyczna, a także pokrewnych, jak kosmetologia, dietetyka i wychowanie fizyczne,
- możesz też podjąć naukę na weterynarii, biotechnologii, chemii, biologii i inżynierii środowiska.

A co powiesz na przygotowanie do studiowania tak modnej i rozwijającej się obecnie medycyny estetycznej?

Jak widzisz, możliwości dalszej edukacji po ukończeniu klasy o profilu biologiczno-chemicznym są bardzo duże.



**Zapraszamy
do „Ekonomika“**

DZIEŃ OTWARTY ZSE-CH 7 marca 2025

- poznaj naszą ofertę edukacyjną
- poczuj unikalną atmosferę
- spotkaj nauczycieli i uczniów
- zobacz pracownie do nauki zawodów

Chcesz wiedzieć więcej?
Odwiedź nas na facebooku!

facebook

