



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH NR 2
ROLNICZE CENTRUM KSZTAŁCENIA
USTAWICZNEGO I PRAKTYCZNEGO
im. Tadeusza Kościuszki
w Łowiczu



Kierunki kształcenia

TECHNIKA DLA MŁODZIEŻY O CZTEROLETNIM CYKLU NAUCZANIA

- TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
- TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI
- TECHNIK LOGISTYK
- TECHNIK AGROBIZNESU
- TECHNIK INFORMATYK
- TECHNIK MECHANIZACJI ROLNICTWA I AGROTRONIKI



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Technik żywienia i usług gastronomicznych to zawód dający wiele możliwości, pozwalający na stosowanie nowych trendów w żywieniu i rozwijanie swoich zainteresowań kulinarnych. Naucza sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania oraz właściwej obsługi gości.

Absolwent może zostać zatrudniony:

- na stanowisku menadżera gastronomii w obiektach hotelowych, doradcy żywieniowego, potrafiącego opracować i wdrożyć diety,
- w zakładach żywienia zbiorowego (stołówki, restauracje, bary, kawiarnie),
- w instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, służbie zdrowia (sanatoria, szpitale),
- w organizacjach ochrony konsumenta, instytucjach zajmujących się propagowaniem wiedzy o żywieniu,
- placówkach prowadzących żywienie zbiorowe (domy dziecka, internaty, akademiki, hotele, pensjonaty).

Ponadto absolwenci mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług żywieniowych, cateringowych, hotelarskich, agroturystycznych bądź kontynuować naukę na studiach wyższych.



TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

Technologia żywności jest to dziedzina wiedzy o metodach wytwarzania, przetwarzania, utrwalania, przechowywania i pakowania żywności. W czasie trwania nauki młodzież odbywa praktyki w znanych i cieszących się renomą zakładach przemysłu spożywczego.

Technik technologii żywności:

- zajmuje się opracowywaniem receptur, instrukcji technologicznych, i wdrażaniem ich do produkcji,
- nadzoruje przebieg procesu produkcji: od przyjęcia, aż do uzyskania gotowego wyrobu,
- do jego zadań należy również kontrola jakości surowców, półproduktów produktów na każdym etapie procesu, oraz nadzorowanie pracy podległych mu pracowników,
- wykonuje specjalistyczne analizy surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w warunkach laboratoryjnych,
- dokumentuje przebieg pracy maszyn i urządzeń stosowanych w procesie produkcji i obrocie środkami spożywczymi.

Po ukończeniu tego kierunku kształcenia absolwent może znaleźć pracę:

- w zakładach przemysłu spożywczego,
- w instytucjach prowadzących badanie i ocenę żywności,
- w instytucjach zajmujących się handlem artykułami spożywczymi, a także przechowywaniem i dystrybucją żywności.



technologii żywności, to



TECHNIK LOGISTYK

W czasie trwania nauki uczniowie odbywają praktyki w zakładach związanych z technologią logistyczną np.:

w instytucjach i przedsiębiorstwach zajmujących się organizacją przewozów samochodowych, kolejowych i innych prowadzących obsługę klienta, zajmujących się planowaniem, realizowaniem i kontrolowaniem sprawnego i efektywnego przepływu surowców, materiałów, wyrobów gotowych.

Nasi logistycy współpracują z **Wojskową Akademią Techniczną,**

Uczelnią Techniczno- Handlową w Warszawie .

Korzystamy z profesjonalnej giełdy transportowej TRANS-EDU, odbywamy praktyki w kraju i za granicą!!!

A także w ofercie:

- wycieczki logistyczne
- warsztaty logistyczne
- bezpłatny kurs na wózki widłowe

Absolwent Technikum Logistycznego będzie posiadał kwalifikację do wykonywania zadań zawodowych w zakresie magazynowania, transportu i dystrybucji. Logistyk planuje, organizuje zadania transportowe.



TECHNIK AGROBIZNESU

Umożliwi Ci uzyskanie **kwalifikacji rolniczych** i zdobycie umiejętności potrzebnych do pracy w podmiotach gospodarczych, bankach, zakładach prywatnych, państwowych i budżetowych na różnych stanowiskach ekonomicznych, finansowo-księgowych oraz kadrowych. Będiesz mógł prowadzić własną firmę handlową, produkcyjną, usługową lub gospodarstwo agroturystyczne.

Możliwości zatrudnienia:

- przedsiębiorstwa rolnicze,
- przedsiębiorstwa przetwórstwa rolno-spożywczego,
- firmy handlowe, usługowe i produkcyjne,
- agencje związane z obsługą rolnictwa (ARiMR, KOWR),
- firmy wspierające rolnictwo i pozyskiwanie środków na inwestycje w rolnictwie,

Doświadczenie zawodowe:



- praktyka w firmach branży rolno-spożywczej w kraju,
- możliwość wyjazdu na praktyki zagraniczne np. do Niemiec,
- udział w projektach międzynarodowej wymiany młodzieży,
- udział w różnych projektach krajowych, kształtujących umiejętności komunikacyjne, organizacyjne i techniczne.

TECHNIK INFORMATYK

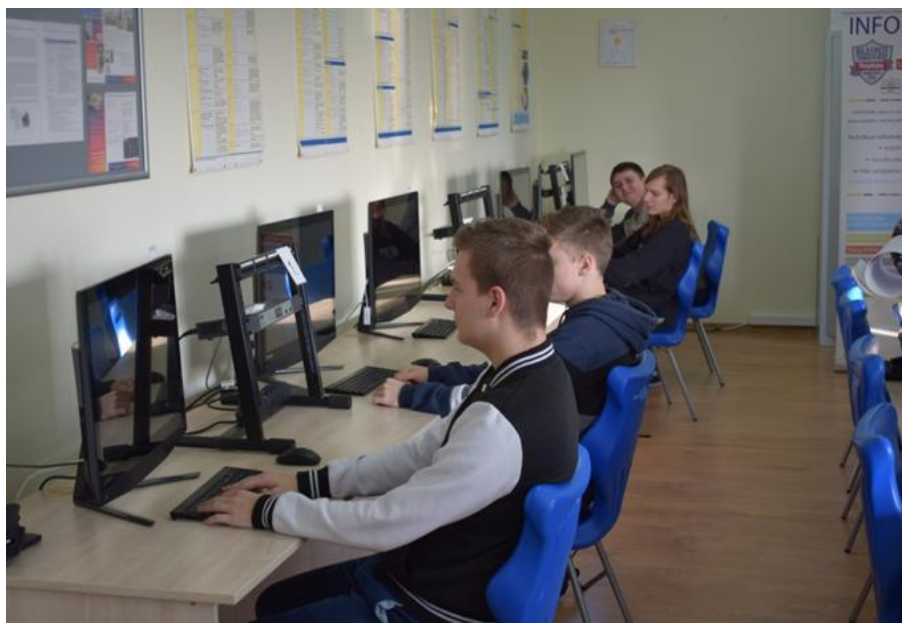
Umożliwi Ci kształcenie w systemie modułowym, z podziałem na grupy na zajęciach zawodowych.

W wyniku kształcenia uzyskasz wiedzę z zakresu informatyki, poznasz sprzęt komputerowy i oprogramowanie, języki programowania, budowę i strukturę sieci komputerowych. Nauczysz się projektować aplikacje, bazy danych i strony WWW.

W czasie trwania nauki odbywają się praktyki w instytucjach i przedsiębiorstwach zajmujących się tworzeniem i wykorzystywaniem oprogramowania komputerowego, prowadzących serwis i sprzedaż sprzętu komputerowego, zajmujących się sieciami komputerowymi oraz multimediami i grafiką komputerową.

Nasi absolwenci podejmują studia albo pracę jako właściciele własnej firmy usługowej lub jako: technicy informatyki, administratorzy sieci, programiści i administratorzy stron WWW.

Zapewniamy bardzo dobrze wyposażone pracownie komputerowe, kształcenie w Akademii CISCO, rozwijające zajęcia na kółku „Robotomaniacy”, ciekawe wycieczki i wyjazdy na staże zagraniczne.



TECHNIK MECHANIZACJI ROLNICTWA I AGROTRONIKI

Umożliwia zdobycie kwalifikacji rolniczych, prawa jazdy kat. B i T, uprawnień do prowadzenia kombajnu, wózków widłowych oraz umiejętności potrzebne do pracy w zakładach usługowo-naprawczych, jako specjalista do spraw naprawy pojazdów i maszyn rolniczych oraz diagnostyki. Absolwent może uruchomić i prowadzić własne gospodarstwo lub firmę usługową.

Kwalifikacja zawodowa składa się z dwóch egzaminów:

- * MG.03 Eksploatacja pojazdów, maszyn i urządzeń i narzędzi stosowanych w rolnictwie
- * MG.42 Eksploatacja systemów mechatronicznych w rolnictwie

Ukończenie szkoły daje absolwentom uprawnienia rolnicze!

Uczniowie zdobywają wiedzę w szkole, odbywają praktyki w zakładach związanych z techniką rolniczą i wyjeżdżają na praktyki zagraniczne.

Absolwenci technikum mechanizacji rolnictwa i agrotechniki to specjaliści: ds. diagnostyki, napraw pojazdów i maszyn rolniczych, mechanicy i elektrotechnicy. Mogą również prowadzić działalność własnej firmy usługowej.



Kierunki kształcenia

3 – LETNIA SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA

- MECHANIK - OPERATOR POJAZDÓW I MASZYN ROLNICZYCH
- KUCHARZ
- OPERATOR MASZYN I URZĄDZEŃ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO
- MAGAZYNIER LOGISTYK



MECHANIK - OPERATOR POJAZDÓW I MASZYN ROLNICZYCH

Nauka w szkole umożliwia zdobycie kwalifikacji rolniczych, prawa jazdy kat. B i T, uprawnień do prowadzenia kombajnu, wózków widłowych oraz umiejętności do pracy w zakładach usługowo-naprawczych.

Kwalifikacja zawodowa składa się z jednego egzaminu:

* MG.03 Eksploatacja pojazdów, maszyn i urządzeń i narzędzi stosowanych w rolnictwie

Ukończenie szkoły daje absolwentom uprawnienia rolnicze!

W szkole panuje przyjemna atmosfera, która sprzyja rozwijaniu pasji i nawiązywaniu nowych znajomości. Dobrze wyposażone warsztaty szkolne umożliwiają, podczas zajęć praktycznej nauki zawodu, poznanie tajników zawodu mechanika.

Po ukończeniu szkoły absolwenci mogą wykonywać zawód rolnika oraz mechanika zajmującego się naprawą ciągników i maszyn rolniczych. Dzięki możliwości uzyskania prawa jazdy na samochód (do 3,5t), uprawnień do kierowania ciągnikiem rolniczym, kombajnem czy wózkiem widłowym uczniowie stają się bardziej atrakcyjni dla przyszłych pracodawców.



KUCHARZ

Kucharz to osoba zawodowo zajmującą się przygotowywaniem różnego rodzaju potraw, jak również dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. Zawód ten jest dla ludzi lubiących przygody ze sztuką kulinarną.

Szkoła branżowa I stopnia w kierunku Kucharz przygotowuje:

- do właściwego stosowania produktów spożywczych,
- do sporządzania potraw i napojów, obliczania ich wartości energetycznej
- wykonywania czynności związanych z estetyką podania potraw,
- projektowania rozmieszczania potraw na talerzach, półmiskach oraz dekorowania różnorodnych wyrobów kulinarnych.

Absolwent może zostać zatrudniony:

we wszystkich typach zakładów gastronomicznych

- restauracjach,
- gospodach regionalnych,
- barach typu bistro,
- specjalistycznych stołówkach pracowniczych,
- stołówkach szkolnych, przedszkolach, żłobkach,
- służbie zdrowia (sanatoria, szpitale)
- firmach cateringowych,

Ponadto może awansować na stanowisko szefa kuchni, prowadzić własną działalność gospodarczą lub kontynuować naukę w technikum.



OPERATOR MASZYN I URZĄDZEŃ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Uczniowie w czasie trwania nauki zdobywają wszechstronną wiedzę w zakresie:

- obsługi maszyn przemysłu spożywczego
- operacji i procesów technologicznych w przemyśle spożywczym
- bhp na terenie zakładu
- higieny produkcji

W czasie trwania nauki młodzież odbywa praktyki w znanych i cieszących się renomą zakładach przemysłu spożywczego, takich jak:

- „AGROS NOVA” w Łowiczu;
- Okresowa Spółdzielnia Mleczarska w Łowiczu;
- Firma „Bracia Urbanek” w Łowiczu.

Dzięki dobremu przygotowaniu w zakresie teoretycznych przedmiotów zawodowych i ogólnych uczniowie po ukończeniu szkoły mogą kontynuować naukę w II klasie Liceum Ogólnokształcącego i po zdaniu kwalifikacji uzyskać tytuł technika technologii żywności.

Absolwenci zasadniczej szkoły zawodowej mogą pracować w:

- zakładach wszystkich branż przemysłu spożywczego;
- handlu wewnętrznym np. sklepy spożywcze;
- własnym biznesie.

MAGAZYNIER LOGISTYK

Do zadań magazyniera-logistyka należy kontrola jakości i ilości towaru przyjmowanego i wydawanego, rozmieszczenie towarów w magazynie, dokonywanie na bieżąco jego inwentaryzacji. Nauczysz się korzystać z narzędzi do oznakowania, pakowania i zabezpieczania towarów oraz urządzeń do ich automatycznej identyfikacji.



Sukcesy szkoły – Olimpiady i konkursy

- Olimpiada Wiedzy o Żywieniu,
- Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych,
- Olimpiada Wiedzy o Żywieniu i Żywności,
- Olimpiada „Wiedzy o rodzinie”,
- Ogólnopolski Konkurs „Jak zreformować gospodarstwo mojego ojca?”,
- Olimpiada Wiedzy Ekonomicznej,
- Olimpiada Wiedzy o Regionie i Przedsiębiorczości,
- Ogólnopolski Turniej wiedzy o mleku i mleczarstwie,
- Ogólnopolska Olimpiada Logistyczna



Ważne osiągnięcia

Technikum na Blichu po raz pierwszy w swojej historii w 2014 roku uzyskało tytuł „**BRAZOWEJ SZKOŁY 2014**”, ponieważ znalazło się wśród 300 najlepszych techników w Polsce w rankingu Perspektywy.

Uzyskując rok później tytuł „**SREBRNEJ SZKOŁY 2015**”, ZSP nr 2 na Blichu awansowało w rankingu o 131 miejsc



Ważne osiągnięcia

Sukcesy w konkursach i olimpiadach, wysokie wyniki egzaminu maturalnego oraz egzaminów zawodowych przyczyniły się do przyznania szkole przez Fundację Edukacyjną „Perspektywy” w roku 2015 tytułu
„SREBRNEJ SZKOŁY 2015”



Zajmujemy wśród techników:

1 miejsce w łowiczu,
12 miejsce w woj. łódzkim
157 miejsce w Polsce

Ważne osiągnięcia

W roku 2016 blichowska szkoła, po raz kolejny znalazła się wśród najlepszych techników w Polsce i po raz drugi Fundacja Edukacyjna „Perspektywy” przyznała szkole tytuł „SREBRNEJ SZKOŁY 2016”



Awansowaliśmy !!!

o **30** miejsc w Polsce
o **3** miejsca w woj. łódzkim

Ważne osiągnięcia

W roku 2017 po raz czwarty zdobyliśmy, wyróżnienie w Rankingu Szkół Ponadgimnazjalnych PERSPEKTYWY. W województwie łódzkim uplasowaliśmy się na 11 miejscu wśród najlepszych techników.

Otrzymaliśmy tytuł:

„BRAZOWEJ SZKOŁY 2017”



Ważne osiągnięcia

W roku 2018 po raz piąty zdobyliśmy, wyróżnienie w Rankingu Szkół Ponadgimnazjalnych PERSPEKTYWY. Otrzymaliśmy tytuł: „**ZŁOTEJ SZKOŁY 2018**” Zajęliśmy 1 miejsce wśród łowickich techników, 3 miejsce w województwie i 33 w rankingu ogólnopolskim.



Działalność wolontaryjna

Ważnym obszarem działalności szkoły jest wolontariat i pomoc potrzebującym. Uczniowie współpracują z Wielką Orkiestrą Świątecznej Pomocy, domem dziecka, schroniskiem dla zwierząt. Młodzież aktywnie uczestniczy w różnorodnych akcjach, np. „Góra grosza”, honorowe krwiodawstwo „Młoda krew ratuje życie”



Baza dydaktyczna

Szkoła znajduje się w trzech budynkach i dysponuje nowoczesną bazą lokalową oraz nowoczesnym zapleczem dydaktycznym. Do dyspozycji uczniów są dwie pracownie gastronomiczne, pracownia obsługi konsumenta,



Baza dydaktyczna

pracownia logistyczna, mechanizacji rolnictwa, agrobiznesu
pracownie elektrotechniki, analizy żywności, chemiczna,
językowa



Baza dydaktyczna

oraz ekopracownia.



Baza dydaktyczna

Szkoła posiada 8 nowoczesnych pracowni informatycznych z szerokopasmowym dostępem do Internetu, skomputeryzowaną bibliotekę z centrum multimedialnym, 2 sale gimnastyczne, siłownię, boisko sportowe.



Baza dydaktyczna

Na terenie szkoły znajdują się również warsztaty szkolne z licznymi pracowniami, poligon nauki jazdy, miasteczko ruchu drogowego, symulator nauki jazdy



Baza dydaktyczna

oraz bogato wyposażony park maszyn



Oferta zajęć pozalekcyjnych

- Taniec
- Nauka jazdy samochodem, ciągnikiem, kombajnem
- Zajęcia sportowe
- Koło językowe
- Koło zdrowego odżywiania
- Koło fotograficzne
- Szkolne Koło PTTK



Oferta zajęć pozalekcyjnych

➤ Koło chemiczne



Kuchnia molekularna



Bio-żywność

Oferta zajęć pozalekcyjnych



Projekty współfinansowane przez UE

Stawiamy na zawodowców z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.

Rozwijanie zainteresowań uczniów przez promowanie i wspieranie rozwoju czytelnictwa wśród dzieci i młodzieży, w tym zakup nowości wydawniczych

Dotacja celowa na zakup zestawu nawigacji Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Dotacja celowa na wyposażenie gabinetu profilaktyki zdrowotnej



Projekty współfinansowane przez UE

Mobilność Międzynarodowa – szansą na rozwój uczniów ZSP nr 2 RCKUiP im. Tadeusza Kościuszki w Łowiczu - ERASMUS +
wyjazd na praktyki 2-tygodniowe do Grecji - Informatycy, Logistycy, Agrobiznes



Współpraca z wyższymi uczelniami



UCZELNIA
TECHNICZNO-HANDLOWA
im. H. Chodkowskiej
Rok zał. 1992



WARSZAWSKA
WYŻSZA SZKOŁA
INFORMATYKI



Zespół Pieśni i Tańca „Blichowiacy”

Od 70 lat działa przy szkole **Zespół Pieśni i Tańca "Blichowiacy"**, prezentuje on autentyczny folklor łowicki, kultywuje obrzędy i zwyczaje ludowe Księstwa Łowickiego. Członkami zespołu jest przede wszystkim młodzież blichowska.



Zespół Pieśni i Tańca „Blichowiacy”

Zespół jest wielokrotnie wyróżniany i nagradzany, uczestniczy w wielu przeglądach, konkursach i festiwalach na terenie kraju oraz daje liczne koncerty zarówno w kraju jak i zagranicą.



Zespół Pieśni i Tańca „Blichowiacy”

Za dotychczasową działalność artystyczną promującą region łowicki, jego kulturę, dawne obrzędy i obyczaje **Zespół Pieśni i Tańca „Blichowiacy”** dnia 16.02.2018 roku został uhonorowany Marką Regionalną „Łowickie”.



Piknik na Blichu

Serdecznie zapraszamy wszystkich już 10 czerwca 2018 r.
na trzeci Piknik na Blichu!!!



ul. Blich 10, 99-400 Łowicz,

tel. 46 837 37 05

fax. 46 837 33 77

e-mail: blich@zsp2lowicz.pl

www.zsp2lowicz.pl

Dyrektor – mgr Maria Laska

Dziękujemy za uwagę

Łowicz, luty 2018