



Zespół Szkół Zawodowych i Ogólnokształcących w Biłgoraju

По версии Centralne Biuro Certyfikacji Krajowej техникум в Билгорай (ZSZiO) получил награду Technikum roku 2017!

ZSZiO предлагает следующие специальности:

- техник моды и легкой промышленности;
- техник организации рекламных кампаний;
- техник питания и гастрономических услуг;
- техник гостиничного дела;
- техник туристического обслуживания;
- техник-парикмахер;
- техник торгового дела;
- техник-официант;
- техник-механик.



Специалисты всех этих специальностей имеют широкие возможности трудоустройства, поскольку они являются популярными на рынке. Знания и практические навыки, которые получают учащиеся этого учебного заведения, соответствуют всем требованиям современности. Используется новейшая техника, материалы, методики, оборудование, учитываются мировые тенденции - все для дальнейшего развития конкретного дела.

Техник моды и легкой промышленности

Кроме конструирования и изготовления одежды, ученики учатся понимать тенденции современной моды, основам маркетинга, с целью умение организовывать успешную реализацию готовой продукции, а также поиска и освоения новых технологий, разрабатывает мировая легкая промышленность. Уделяется внимание организации процесса пошива одежды, ведение необходимой документации.

Техник организации рекламных кампаний

Дает широкий спектр использования полученных знаний в различных сферах деятельности, а реклама в современном мире является очень важной составляющей построения успешного бизнеса. Ученики учатся вести маркетинговые исследования рынка, сбор необходимой информации о продукте, тенденции мирового рынка, перспектив развития в конкретном сегменте на местном уровне по результативности рекламы. Большое внимание уделяется современным средствам изготовления рекламной продукции, компьютерной графике. Техника организации рекламы знакомит с основами психологии, социологии, обучают правилам поиска и работы с клиентами, организаций презентаций и рекламных акций определенного продукта.

Техник питания и гастрономических услуг

После окончания техникума, специалист этой категории будет иметь достаточно знаний по организации и планированию работы в заведениях общественного питания, ресторанах, на производствах пищевой промышленности. Большое внимание уделяется технологии приготовления, контроля за качеством блюд и их оформлением, сроках и правилах хранения продуктов.

Техник гостиничного бизнеса

Организация и комплексное обслуживание гостей отеля, умение организовывать работу, качественный диалог с клиентом. Проводить анализ разнообразной информации, о функционировании гостиничного комплекса в целом. Проведение конференций, презентаций, других мероприятий для клиентов, дальнейшее развитие и поиск новых форм сервиса, планирование дальнейшей успешной работы заведения. Контроль качества обслуживания людей, умение предотвращать конфликтные ситуации, ведение документации, сотрудничество с туристическими агентствами, организация экскурсионных средств.

Техник туристического обслуживания

Готовятся специалисты, которые должны в полном объеме представление о широком круге обязанностей по организации туристического бизнеса, от правил работы с клиентами и привлечению их к участию в программах туров, к умению самостоятельной разработки маршрутов, их калькуляции, бронированию мест в гостиницах и организации транспортных услуг по маршруту. Особое внимание уделяется работе с документами, умению анализировать информацию, основам логистики и прочее. Специалисты имеют возможность в дальнейшем работать в различных туристических организациях или вести свой самостоятельный бизнес.

Техник-парикмахер

Выпускник этого направления умеет не только сделать прическу, покрасить волосы, но и имеет определенные знания по косметологии для волос, их лечение, восстановление структуры и цвета. Специалист знает, как разработать стильную прическу, которая подходит конкретному человеку.

Техник торговой дела

Специалист сможет работать в средних звеньях управления торгового предприятия, имея знания структуры и особенностей функционирования рынка, маркетинга, товароведения. Изучается современное бухгалтерское дело, право (гражданское и торговое), правила сотрудничества с партнерами. Техник торговой дела изучает основы организации труда в магазинах, торговых сетях, может создавать свою торговую фирму. Кроме этого он

найдет работу как администратор торгового зала супермаркета, в качестве консультанта, в отделе онлайн-продажу, в интернет-магазинах, на складах и т.

Техник-официант

Современный специалист по кейтеринга имеет знания о современных тенденциях в сфере качественного и своевременного обслуживания клиентов, организацию банкетов и других мероприятий в заведениях общественного питания, умеет планировать работу заведения.

Техник-механик

Специалист по обслуживанию и ремонту промышленного оборудования. Дальнейшее трудоустройство почти во всех сферах промышленности: строительство, сельском хозяйстве, металлургия, горное дело, сервисно-ремонтные мастерские и др.

<u>Важные аспекты:</u>	<u>Список необходимых документов:</u>
Вступительная кампания начинается в мае	Аттестат с приложением за 9 класс
Обучение является бесплатным!	Свидетельство о рождении
Уровень польского языка A2-B1	Загранпаспорт или детский проездной
Проживание - 60 злотых в месяц	Медицинская справка + карта прививок
Питание - 8 злотых в месяц (обеда).	4 фото визового формата
Страхование - 50 злотых в месяц	Заявление от родителей и от ученика на принятие в школу
Юридический опекун является обязательным на весь период обучения в техникуме (около 130 злотых в месяц)	Нотариальное согласие родителей на выезд ребенка за границу
Техникум принимает учеников после 9, 10, 11 класса, или до момента исполнения 18 лет.	Автобиография
Сайт техникума - http://www.zszio.lbl.pl/	Наличие юридического опекуна в Польше