

# Zespół Szkół w Raciążu

## O szkole

Od 1 września 2006 roku siedzibą szkoły jest nowy kompleks budynków przy ul. Kilińskiego 64, wybudowany w wyniku starań Starostwa Powiatowego w Płońsku z udziałem środków finansowych z Unii Europejskiej.

Oprócz sal pełnowymiarowych, znajdują się tu pracownie do pracy w grupach (w tym: 3 informatyczne, 2 gastronomiczne, 3 segmenty hali sportowej, 2 językowe), a także sala audiowizualna oraz boisko Orlik.

Szkoła posiada nowoczesny internat przeznaczony dla 53 wychowanków oraz udogodnienia dla osób niepełnosprawnych (podjazd, winda).

Wśród całej społeczności szkolnej panuje serdeczna atmosfera, uczniowie czują się tu bezpiecznie. Wykwalifikowana kadra pedagogiczna świetnie przygotowuje uczniów do egzaminów. Cieszymy się niemal stuprocentową zdawalnością z egzaminów maturalnych oraz potwierdzających kwalifikacje w zawodzie. Prowadzimy szereg zajęć dodatkowych, indywidualnych, wyrównujących szanse edukacyjne. Organizujemy wycieczki krajowe i zagraniczne (Londyn, Grecja, Hiszpania, Niemcy). Bierzemy udział w wielu konkursach, zawodach oraz projektach międzynarodowych (PO WER – Grecja, ARMSA, Erasmus + Budapeszt, Erasmus + Fundusze Norweskie, AISEK).

## Liceum Ogólnokształcące im. mjra H. Dobrzańskiego „Hubala”

Szkoła solidnie przygotowuje do egzaminu maturalnego i daje możliwość kontynuowania nauki na studiach wyższych. Istnieje możliwość rozszerzania przedmiotów zgodnych z wyborem uczniów w grupach międzyoddziałowych (j. polski, j. angielski, historia, wos, matematyka, fizyka, chemia, biologia, geografia).

Wybierając LO w Raciążu:

- z łatwością dostaniesz się na wymarzone studia kształcące na kierunkach medycznych, prawniczych, politechnicznych, mundurowych i innych;
- zdobędziesz wysokie umiejętności językowe oraz informatyczne;
- poznasz kulturę innych krajów między innymi poprzez wyjazdy zagraniczne (Londyn, Grecja, Hiszpania, Niemcy) i udział szkoły w międzynarodowych projektach (PO WER – Grecja, ARMSA, Erasmus + Budapeszt, Erasmus + Fundusze Norweskie, AISEK);
- będziesz mógł uczestniczyć w szeregu bezpłatnych zajęć przygotowujących do egzaminów maturalnych;
- nowocześnie wyposażone klasopracownie, hala sportowa, biblioteka zapewnią Ci najwyższy komfort pracy;
- będziesz mógł rozwijać swoje zainteresowania sportowe, dziennikarskie, aktorskie oraz muzyczne;
- szkoła daje możliwość zakwaterowania w nowoczesnym internacie.

Więcej informacji na stronie <http://www.zsraciaz.pl>

## **Technikum**

### ***Nowy kierunek: Technik przetwórstwa mleczarskiego***

Technik przetwórstwa mleczarskiego zajmuje się organizacją i zarządzaniem produkcją artykułów mleczarskich.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik przetwórstwa mleczarskiego będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- wytwarzania wyrobów mleczarskich;
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów mleczarskich;
- planowania procesu technologicznego produkcji wyrobów mleczarskich;

- pobierania surowców, materiałów i dodatków do produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń,
- wytwarzania półproduktów i wyrobów gotowych z zastosowaniem maszyn i urządzeń,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach przemysłu spożywczego,
- magazynowania wyrobów gotowych z wykorzystaniem urządzeń magazynowych i środków
- transportu wewnętrznego;
- oceniania jakości gotowego wyrobu mleczarskiego na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych i dokumentacji monitorującej parametry technologiczne.

Ponadto, wybierając ten zawód zdobędziesz umiejętności dzięki, którym będziesz:

- rozróżniał surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów spożywczych;
- rozróżniał operacje i procesy wykorzystywane w produkcji żywności;
- rozróżniał maszyny i urządzenia stosowane w procesach technologicznych produkcji wyrobów spożywczych, utrwalania żywności, pakowania i konfekcjonowania produktów spożywczych, mycia i dezynfekcji opakowań, pomieszczeń, maszyn i urządzeń oraz urządzenia energetyczne, urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza stosowane w produkcji wyrobów spożywczych;
- umiał charakteryzować procesy technologiczne produkcji wyrobów spożywczych;
- umiał charakteryzować systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- stosował programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

Po ukończeniu technikum przetwórstwa mleczarskiego można pracować w dowolnym podmiocie gospodarczym (organizacji) prowadzącym produkcję artykułów mleczarskich bez względu na formę prawną czy własnościową.

Kształcenie praktyczne w zawodach operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego oraz technik przetwórstwa mleczarskiego przewidziane jest we współpracy z zakładem produkcyjnym Polmlek Raciąż.

## ***Technik żywienia i usług gastronomicznych***

Technik żywienia i usług gastronomicznych to zawód łączący umiejętności sporządzania potraw i napojów zarówno kuchni polskiej, jak i innych narodów, doradcy żywieniowego i organizatora usług gastronomicznych. Ponadto, może wykonywać zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia różnych grup ludności, dekorowaniem, porcjowaniem i serwowaniem zgodnie ze sztuką obsługi konsumenta oraz organizowaniem i wykonywaniem usług gastronomicznych.

Zawód ten kształtuje umiejętności związane z:

- oceną żywności pod względem towaroznawczym;
- klasyfikacją żywności;
- warunkami przechowywania żywności;
- stosowaniem receptur gastronomicznych;
- metodami utrwalania żywności;
- właściwym doбором surowców i sporządzaniem potraw ;
- stosowaniem właściwych metod i technik kulinarnych;
- monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z GHP, GMP i HACCP;
- planowaniem i oceną żywienia;
- organizowaniem produkcji gastronomicznej;
- planowaniem i wykonywaniem usług gastronomicznych;

Perspektywa zatrudnienia:

- szef kuchni;
- osoba odpowiedzialna za planowanie i organizację imprez okolicznościowych;
- kierownik restauracji lub stołówki;
- menager zakładu gastronomicznego;
- organizator imprez okolicznościowych;
- doradca w zakresie prawidłowego żywienia;
- organizator usług cateringowych;
- pracownik mobilnej bazy gastronomicznej, np. lotniczej, kolejowej i morskiej.

## ***Technik informatyk***

Technik informatyk zajmuje się nowymi technologiami w zakresie zasad gromadzenia, przekazu i przetwarzania informacji. Do najważniejszych zadań informatyka należy instalowanie, konfiguracja i administrowanie systemami operacyjnymi, projektowanie, instalacja oraz konfiguracja lokalnych sieci komputerowych, tworzenie oprogramowania z wykorzystaniem różnych języków programowania i o różnym przeznaczeniu, gromadzenie danych i zarządzanie nimi, administrowanie systemami komputerowymi, diagnostyka, naprawa i konserwacja sprzętu komputerowego, projektowanie, tworzenie i zarządzanie stronami WWW.

Zawód ten zyskał duże znaczenie wraz z upowszechnieniem się komputerów oraz rozwojem Internetu, kiedy to informatyka stała się ważnym elementem rozwoju przemysłu czy handlu, wspomaga skuteczne zarządzanie firmą, wspiera medycynę, edukację, komunikację i wiele innych dziedzin. Informatyka jest jedną z najszybciej rozwijających się branż, co wymusiło powstanie wielu specjalizacji między innymi programista, administrator sieci komputerowych, projektant stron internetowych.

Umiejętności zawodowe to między innymi:

- instalowanie, konfiguracja i administracja systemami operacyjnymi w tym także serwerowymi,
- instalowanie, konfiguracja i administracja sieciami komputerowymi,
- diagnostyka, naprawa i konserwacja sprzętu komputerowego,
- posługiwanie się typowym oprogramowaniem użytkowym i narzędziowym,
- konfiguracja sprzętu i oprogramowania dla różnych zastosowań,
- posługiwanie się językami obsługi baz danych, w tym językiem SQL,
- projektowanie baz danych i ich oprogramowania,
- programowanie w wybranych językach, w szczególności HTML, CSS, JavaScript, PHP, C++
- stosowanie metod programowania i dobór algorytmów

Po ukończeniu edukacji technik informatyk może znaleźć pracę w działach informatycznych wielu firm, agencjach reklamowych, firmach z sektora IT, start-upach, firmach tworzących oprogramowanie komputerowe, firmach instalują-

nych oprogramowanie i sieci komputerowe, sklepach komputerowych, serwisach komputerowych, ośrodkach obliczeniowych, wydawnictwach, drukarniach, studiach graficznych i dźwiękowych, studiach telewizyjnych i filmowych, firmach korzystających z komputerów. Mogą także prowadzić własną działalność i świadczyć usługi doradcze. Możliwości są duże i na pewno większe niż w innych zawodach.

### ***Technik ekonomista***

Technik ekonomista to prestiżowy i atrakcyjny zawód, który stwarza szerokie możliwości zatrudnienia w firmach prowadzących działalność gospodarczą oraz instytucjach budżetowych i finansowych.

Technik ekonomista może podejmować pracę m.in. jako księgowy w firmach, pracownik działu kadr, płac i sekretariatu, specjalista do spraw marketingu, doradca finansowy w:

- bankach i instytucjach finansowych,
- biurach rachunkowych,
- firmach produkcyjnych, handlowych i usługowych,
- urzędach,
- prowadzić własną działalność gospodarczą.
- W trakcie nauki nauczysz się praktycznych umiejętności zawodowych:
- zakładania biznesu, prowadzenia księgowości i prowadzenia spraw kadrowych,
- rozliczania deklaracji skarbowych i ZUS,
- sporządzania dokumentów księgowych i płacowych,
- obsługi programów wspomagających prowadzenie działalności gospodarczej,
- etyki biznesu,
- języka obcego zawodowego.

### ***Technik handlowiec***

Handlowcy pełnią bardzo ważną rolę w wielu przedsiębiorstwach. To od ich sprawności, zdolności do przekonywania i umiejętności utrzymania dobrych relacji z klientami w dużej mierze zależy sukces finansowy firmy. Warto pamię-

tać, że handlowcy należą do pracowników, którzy zwykle nie mają problemów ze znalezieniem pracy. Zgodnie z badaniem Barometr zawodów obecnie w wielu obszarach Polski notuje się deficyt techników handlowców, przedstawicieli handlowych oraz sprzedawców.

Wybierając ten zawód zdobędziesz umiejętności, dzięki którym będziesz umieć:

- organizować pracę w zakresie przyjmowania dostaw oraz przygotowywania towarów do sprzedaży;
- sporządzać dokumentację ekonomiczno-finansową;
- wykonywać prace związane z obsługą klientów oraz realizacją transakcji kupna i sprzedaży;
- prowadzić działania reklamowe i marketingowe;
- organizować i prowadzić działalność handlową;
- zarządzać działalnością handlową przedsiębiorstwa.

Zawód technika handlowca jest obecnie najbardziej poszukiwanym zawodem na rynku pracy. Najwięcej ofert pracy przeznaczonych jest dla przedstawiciela handlowego (sales representative). Możesz też znaleźć zatrudnienie jako merchandiser (dystrybutor produktów), telemarketer, sales manager (szef działu sprzedaży, dystrybutor produktów wśród większych klientów). Osoby na tym stanowisku zatrudniają firmy prowadzące sprzedaż towarów i usług, przedsiębiorstwa produkcyjne, banki i przedsiębiorstwa finansowe, hurtownie czy magazyny.

Więcej informacji na stronie <http://www.zsraciaz.pl>

## **Branżowa Szkoła I Stopnia**

### ***Nowy kierunek: Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego***

Operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego obsługuje maszyny i urządzenia na wszystkich etapach produkcji wyrobów spożywczych. Użytkuje maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych oraz do produkcji wyrobów spożywczych. Wykonuje

czynności związane z procesem produkcji, magazynowaniem i ekspedycją wyrobów spożywczych.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego może podejmować pracę w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego (cukiernie, mleczarnie, piekarnie, przetwórnice owocowo-warzywne, zakłady mięsne) i na stanowiskach pracy związanych z obsługą maszyn i urządzeń w kolejnych etapach procesu technologicznego.

Wybierając ten zawód zdobędziesz umiejętności, dzięki którym:

- dzięki wyjazdom zagranicznym zorganizujesz i poprowadzisz działalność gospodarczą;
- będziesz monitorował krytyczne punkty kontroli z systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), które mają wpływ na bezpieczeństwo gotowych wyrobów;
- zaplanujesz operacje technologiczne związane z produkcją;
- poznasz procedury zapewnienia jakości zdrowotnej żywności;
- będziesz obsługiwał sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładach przemysłu spożywczego;
- będziesz przestrzegał zasad rozmieszczania surowców i półproduktów oraz warunków ich magazynowania;
- zdobędziesz wiedzę i umiejętności z zakresu organizacji procesów technologicznych;
- poznasz zasady obsługi maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego;
- warunkiem przyjęcia do szkoły jest zawarcie umowy o pracę w celu przygotowania zawodowego.

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego może na dalszym etapie kształcenia uzyskać dyplom w zawodach technik przetwórstwa mleczarskiego lub technik technologii żywności.

Kształcenie praktyczne w zawodach operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego oraz technik przetwórstwa mleczarskiego przewidziane jest we współpracy z zakładem produkcyjnym Polmlek Raciąż.



## **Kucharz**

Kucharz – zawód znany od wieków i niezbędny, ale do niedawna zwykle pozostający w cieniu. Od paru lat zawód kucharza staje się coraz bardziej doceniany. Dobry kucharz obecnie ma możliwość zostać gwiazdą telewizji.

Profesjonalny kucharz zajmuje się przygotowaniem potraw pochodzących z różnych stron świata, jak również dań dostosowanych do indywidualnych okoliczności i wymagań klientów. Posiada wiedzę właściwego stosowania produktów spożywczych, odpowiedniego łączenia składników, jak również stosownego serwowania potraw, deserów, napojów i dodatków.

Zawód ten kształtuje umiejętności związane z:

- profesjonalnym sposobem dekoracji potraw;
- sporządzaniem potraw i napojów;
- planowaniem zakupów;
- planowaniem i sporządzaniem kart menu;
- obliczaniem wartości energetycznej i odżywczej produktów;
- poszerzaniem umiejętności języka angielskiego zawodowego;
- współpracą w zespole.

Perspektywa zatrudnienia

- zakłady żywienia zbiorowego, np. stołówki, restauracje, bary, kawiarnie;
- służba zdrowia, np. sanatoria;
- placówki prowadzące żywienie zbiorowe, np. domy opieki społecznej, domy dziecka, internaty, akademiki, pensjonaty, domy wczasowe;
- przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją wyrobów i półproduktów spożywczych;
- pracownik mobilnej bazy gastronomicznej, np. lotniczej, kolejowej i morskiej;
- możliwość prowadzenia działalności cateringowej oraz obsługa prywatnych imprez.

## **Ślusarz**

Ślusarz to jeden z podstawowych i najstarszych zawodów w przemyśle metalowym i maszynowym.

Z tego też względu ma szerokie zastosowanie w gospodarce narodowej, głównie w usługach oraz wytwarzaniu i eksploatacji wyrobów technicznych branży metalowej.

Absolwent w zawodzie ślusarz potrafi:

- wykonać elementy maszyn, urządzeń oraz sprzętu powszechnego użytku metodami obróbki ręcznej i maszynowej, np. toczeniem, frezowaniem, szlifowaniem,
- wykonać połączenia metodami nitowania, spawania, lutowania, zgrzewania,
- naprawiać i konserwować elementy maszyn, urządzeń i narzędzi oraz sprzętu powszechnego użytku,
- wykonać i naprawiać ozdobną galanterię metalową (ślusarstwo artystyczne),
- obsługiwać i naprawiać maszyny i urządzenia technologiczne,
- kontrolować stan techniczny maszyn i urządzeń oraz jakość wykonywanych wyrobów.

Pomimo rozwoju różnych dziedzin związanych z nowoczesnymi technologiami, zapotrzebowanie na specjalistów wykonujących usługi ślusarskie ciągle rośnie. Dlatego jeżeli chcesz mieć pewność, że cokolwiek by się nie stało, zawsze sobie poradzisz i znajdziesz nową pracę bez problemu, to wybierz ten zawód!

Kształcenie praktyczne w zawodzie ślusarz przewidziane jest we współpracy z zakładem produkcyjnym ZPUE S.A. w Raciążu.

## **Wielozawodowa**

Dzisiejszy rynek pracy sugeruje młodym ludziom podjęcie kształcenia zawodowego. Intensywna emigracja, wyginięcie niektórych zawodów, likwidacja szkół zawodowych spowodowały brak fachowców z wielu dziedzin.

Uczniowie, zgodnie ze swoimi zainteresowaniami, wybierają zawód i samodzielnie poszukują praktyki u pracodawców.

W szkole uczniowie zdobywają jedynie wiedzę z przedmiotów ogólnokształcących, natomiast wiedzę z zakresu wybranego zawodu na kursach zawodowych. Umiejętności praktyczne w wybranych zawodach zdobywają podczas nauki zawodu u wybranego przez siebie pracodawcy, przez cały okres edukacji.

Decydując się na tę szkołę:

- wybierasz dowolny zawód i pracodawcę, u którego będziesz odbywał zajęcia praktyczne;
- podpisujesz z zakładem pracy umowę jako pracownik młodociany;
- otrzymujesz comiesięczne wynagrodzenie;
- czas praktycznej nauki zawodu masz wliczany do stażu pracy;
- masz opłacane są składki ZUS;
- masz możliwość zatrudnienia w zakładach pracy lub prowadzenia własnej działalności;
- będziesz poszukiwanym pracownikiem na rynku pracy w kraju i za granicą;
- po ukończeniu Branżowej Szkoły I Stopnia możesz kontynuować naukę w Liceum Ogólnokształcącym dla Dorosłych.

Więcej informacji na: <http://www.zsraciaz.pl>