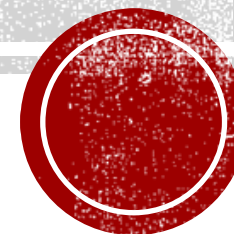




**WITAMY W CENTRUM  
KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO  
I USTAWICZNEGO NR 1**





**OFERTA  
EDUKACYJNA  
2020/2021**

Z nami osiągniesz  
horyzont  
swoich marzeń





# TECHNIK EKONOMISTA





## ZAWÓD

## KWALIFIKACJE ZAWODOWE

## PRZEDMIOTY ZAWODOWE

### Technik ekonomista

specjalizacja:

ekonomia managerska

EKA.04.

Prowadzenie dokumentacji  
w jednostce organizacyjnej

EKA.05.

Prowadzenie spraw  
kadrowo-płacowych  
i gospodarki finansowej  
jednostek organizacyjnych

### **Kształcenie zawodowe teoretyczne**

Podstawy ekonomii

Elementy prawa

Organizacja działalności gospodarczej

Rachunkowość

Język obcy zawodowy

### **Kształcenie zawodowe praktyczne**

Prac. ekonomiczna

Prac. rachunkowości

Prac. statystyki i analiz

Prac. kadrowo - płacowa

**Uczniowie odbywają praktykę miesięczną w:**

**biurach rachunkowych, urzędach, bankach i innych podobnych instytucjach w Polsce i za granicą.**



# Technik ekonomista

specjalizacja: ekonomia managerska

Bardzo dobra alternatywa dla osób, które oczekują gruntownego przygotowania ogólnokształcącego i jednocześnie chcą zdobyć dobry zawód.

Nasi absolwenci znajdują zatrudnienie w renomowanych przedsiębiorstwach, biurach rachunkowych, urzędach, bankach itp.

Zawód ten daje duże możliwości, przygotowuje do realizacji zadań :

- 1) planowania i prowadzenia działalności gospodarczej;
- 2) obliczania podatków;
- 3) prowadzenia spraw kadrowo-płacowych;
- 4) wykonywania analiz i sporządzania sprawozdań z działalności podmiotów prowadzących działalność gospodarczą.



# TECHNIK HOTELARSTWA









ZAWÓD	KWALIFIKACJE ZAWODOWE	PRZEDMIOTY ZAWODOWE
-------	-----------------------	---------------------

## **Technik hotelarstwa**

z certyfikatem  
animatora czasu wolnego

HGT.03.  
Obsługa gości w obiekcie  
świadczącym usługi hotelarskie

HGT.06.  
Realizacja usług w recepcji

**Kształcenie zawodowe teoretyczne**  
Organizacja pracy w hotelarstwie  
Marketing w hotelarstwie  
Turystyka w hotelarstwie  
Ekonomia i prawo w hotelarstwie  
Obsługa informacyjna w hotelarstwie  
Język obcy zawodowy

**Kształcenie zawodowe praktyczne**  
Prac. planowania recepcji  
Prac. obsługi gości  
Działalność recepcyjna

**Uczniowie odbywają praktykę miesięczną w:  
obiektach hotelarskich w Polsce i za granicą**



# Technik hotelarstwa

## z certyfikatem animatora czasu wolnego

Miła aparycja, elegancki strój i nienaganne maniery to atuty dobrze wykształconego hotelarza. Bardzo dobra praktyka w najlepszych hotelach w Polsce i za granicą pozwala naszym uczniom na zdobycie pracy w wymarzonej miejscu.

Absolwent szkoły jest przygotowany do wykonywania zadań zawodowych związanych z prowadzeniem działalności promocyjnej oraz sprzedaży usług hotelarskich, związanych z rezerwacją i obsługą gości w recepcji oraz przygotowywaniem i podawaniem śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;



# TECHNIK HANDLOWIEC







## ZAWÓD

## KWALIFIKACJE ZAWODOWE

## PRZEDMIOTY ZAWODOWE

### Technik handlowiec

specjalizacja:

marketing

HAN.01.

Prowadzenie sprzedaży

HAN.02.

Prowadzenie działań  
handlowych

#### **Kształcenie zawodowe teoretyczne**

Menadżer handlu  
Marketing w działalności handlowej  
Ekonomia i prawo w handlu  
Towar jako przedmiot w handlu  
Organizacja handlu  
Sprzedaż towarów  
Negocjacje handlowe  
Język obcy zawodowy

#### **Kształcenie zawodowe praktyczne**

Prac. Informatyczno handlowa  
Prac. księgowości w handlu  
Prac. organizacji handlu  
Prac. zarządzania w handlu  
Prac. reklamy w handlu

**Uczniowie mogą odbywać praktykę miesięczną:  
w przedsiębiorstwach handlowych na różnych stanowiskach w kraju i za granicą.**



# Technik handlowiec

## specjalizacja: marketing

To zawód dla osób kreatywnych lubiących pracę z ludźmi. Absolwenci tego kierunku są poszukiwani na rynku pracy z uwagi na wiele możliwości zawodowych. Począwszy od pracy przedstawiciela handlowego po specjalistów ds. sprzedaży.

Uczniowie są przygotowywani do wykonywania zadań zawodowych tj.:

- 1) organizowania prac w zakresie przyjmowania dostaw i przygotowywania towarów do sprzedaży;
- 2) wykonywania prac związanych z obsługą klientów oraz realizacją transakcji kupna i sprzedaży;
- 3) prowadzenia działań reklamowych i marketingowych;
- 4) organizowania i prowadzenia działalności handlowej;
- 5) zarządzania działalnością handlową przedsiębiorstwa.



# TECHNIK USŁUG KELNERSKICH







ZAWÓD	KWALIFIKACJE ZAWODOWE	PRZEDMIOTY ZAWODOWE
<p>Technik Usług kelnerskich</p> <p>Specjalizacja: <u>barman</u></p>	<p>HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich</p> <p>HGT.11. Organizacja Usług gastronomicznych</p>	<p><b>Kształcenie zawodowe teoretyczne</b> Technologia gastronomiczna Podstawy gastronomii Podstawy miksologii Obsługa konsumenta Usługi gastronomiczne</p> <p><b>Kształcenie zawodowe praktyczne</b> Obsługiwanie gości Procesy technologiczne w gastronomii Organizacja usług gastronomicznych Planowanie i rozliczanie usług gastronomicznych Miksologia Język obcy w gastronomii</p>



## Technik usług kelnerskich - specjalizacja: barman

W zawodzie kelnera szczególnie ważna jest dokładność, a także zdolność koncentracji i podzielność uwagi. Ze względu na specyfikę zawodu od kelnera wymaga się także wrażliwości estetycznej i smakowej oraz sprawności manualnej. Absolwenci są przygotowani do wykonywania zadań zawodowych m.in.:

- 1) organizowania przyjęć okolicznościowych i cateringu;
- 2) przygotowywania sal konsumenckich dla gości;
- 3) serwowania potraw i napojów oraz ocena ich wielkości, świeżości i estetyki;
- 4) obsługi gości hotelowych w restauracji i pokoju hotelowym;
- 5) zarządzania zespołem kelnerów.

Możliwość doskonalenia własnych umiejętności poprzez kursy barmańskie, baristyczne, somolierskie i inne.



# TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI







ZAWÓD	KWALIFIKACJE ZAWODOWE	PRZEDMIOTY ZAWODOWE
-------	-----------------------	---------------------

**Technik organizacj turystyki**

z certyfikatem  
pilota wycieczek turystycznych

HGT.07.  
Przygotowanie imprez i usług turystycznych

HGT.08.  
Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych

**Kształcenie zawodowe teoretyczne**

Podstawy turystyki  
Obsługa ruchu turystycznego  
Geografia turystyczna  
Ekonomia i prawo w turystyce  
Marketing w turystyce  
Język obcy zawodowy

**Kształcenie zawodowe praktyczne**

Prac. obsługi informacyjnej  
Prac. planowania imprez  
Prac. prowadzenia informacji turystycznej  
Prac. sprzedaży

**Uczniowie odbywają praktykę miesięczną w: biurach podróży, punktach informacji turystycznej, obiektach hotelarskich w Polsce oraz za granicą.**



# Technik organizacji turystyki z certyfikatem pilota wycieczek turystycznych

łączy wiedzę z zakresu geografii oraz organizacji imprez turystycznych. Uczniowie tego kierunku to miłośnicy przygód i znawcy miejsc, które warto zobaczyć. Absolwenci to pracownicy biur podróży, touroperatorzy, rezydenci, piloci wycieczek itp.

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik obsługi turystycznej będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) organizowania działalności turystycznej;
- 2) organizowania imprez i usług turystycznych;
- 3) obsługiwanie klientów korzystających z usług turystycznych;
- 4) rozliczania imprez i usług turystycznych.



# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH





# Obsługa wydarzeń i uroczystości





ZAWÓD	KWALIFIKACJE ZAWODOWE	PRZEDMIOTY ZAWODOWE
-------	-----------------------	---------------------

**Technik żywienia i usług gastronomicznych**

specjalizacja:

kuchnie świata

HGT.02.

Przygotowanie

i wydawanie dań

HGT.12.

Organizacja żywienia

i usług gastronomicznych

**Kształcenie zawodowe teoretyczne**

Technologia gastr. z towaroznawstwem

Zasady żywienia

Technika i bezpieczeństwo w gastr.

Działalność gospodarcza w gastr.

Organizacja produkcji gastr.

Usługi gastronomiczne

Język obcy zawodowy

**Kształcenie zawodowe praktyczne**

Prac. usług gastronomicznych

Prac. technologii gastronomicznej

Prac. planowania produkcji żyw.

Produkcja gastr.-warsztaty szkolne

**Uczniowie odbywają praktykę miesięczną w:**

**restauracjach, barach, pubach, instytucjach żywienia zbiorowego w kraju jak i za granicą.**





## Technik żywienia i usług gastronomicznych

specjalizacja: kuchnie świata

To zawód dla ludzi, lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dbających i myślących o zdrowym żywieniu i odżywianiu. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny, zarządzania zakładów gastronomicznych. Uczniowie potrafią sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta.



# BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA



**KUCHARZ / KELNER/**

**PRACOWNIK POMOCNICZY  
OBSŁUGI HOTELOWEJ/**

**SPRZEDAWCA**







## **Kucharz**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych związanych z przygotowaniem i wydawaniem dań.

## **Kelner**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kelner będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych związanych z wykonywaniem usług kelnerskich.

## **Pracownik pomocniczy obsługi hotelowej**

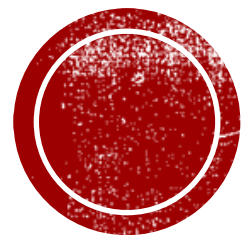
Absolwent szkoły kształcącej w tym zawodzie będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych związanych z pomocą w obiektach świadczących usługi hotelarskie .

## **Sprzedawca**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie sprzedawca będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych związanych z obsługą klienta na różnych stanowiskach handlowych.







**Dlaczego  
warto uczyć się  
w CKZiU nr 1?**



# Ponieważ mamy nowe Warsztaty Szkolne





**Realizujemy  
ciekawe  
projekty m.in.**

**Dni tematyczne  
i wspólne  
gotowanie**



# Uczestniczymy w interesujących wycieczkach









**Mamy przemiłą atmosferę  
oraz możliwość rozwoju  
i odnajdywania swoich pasji 😊**













Współpracujemy  
na szeroką skalę  
z przedsiębiorcami  
rynku lokalnego,  
krajowego  
i...światowego

Nasi partnerzy:



Uczestniczymy  
w programie  
„Projekt z klasą”



Socrates  
Comenius



Erasmus+

This project is funded by the European Union.







**Współpracujemy z zakładami  
gastronomicznymi na terenie Gliwic**





# Praktyki zawodowe odbywamy na terenie całego kraju



- w Hotelach
- Biurach podróży
- Zakładach gastronomicznych
- Restauracjach
- Firmach handlowych















Realizacja praktyk zawodowych w ramach programów Erasmus+ i PO WER

"Praktyki zawodowe wehikulem do zatrudnienia" - wyjazd do Niemiec  
„CKZiU odkrywa europejskie rynki pracy” - wyjazd do Włoch.

Zobacz:  
[PO WER - fragment programu](#)

## Realizujemy praktyki zawodowe w ramach programów Erasmus+ i PO WER

- "Praktyki zawodowe wehikulem do zatrudnienia" - wyjazd do Niemiec
- „CKZiU odkrywa europejskie rynki pracy” - wyjazd do Włoch.
  
- **Zobacz:**
- [PO WER - fragment programu](#)





W CKZiU nr 1 dzięki realizacji programu finansowanego ze środków UE pn.

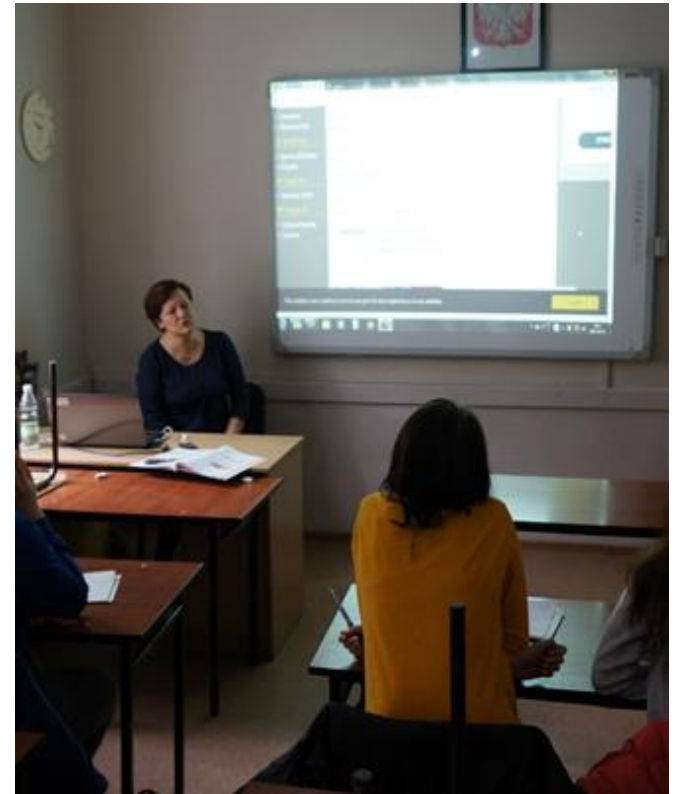
## **„Równe szanse, lepszy start”**

uczniowie wzięli udział w szeregu kursów, wycieczek, odbyli staże u pracodawców, a nauczyciele wzbogacili swój warsztat pracy poprzez m.in. udział w szkoleniach.

**Zobaczcie sami:)**



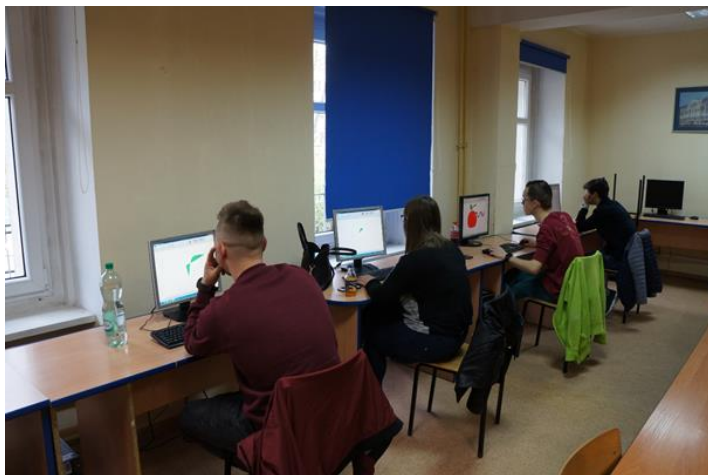
- Język angielski branżowy







- „Księgowość dla małych i średnich przedsiębiorstw”



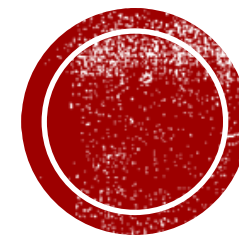
- „Reklama firmy z wykorzystaniem IT”



---

# Kurs „Barman“

---





# Wycieczka – Katowice





# • Wycieczka – Firma Marco





- Wycieczka – Bielsko-Biała; Pszczyna







Uczniowie odbyli staże  
m.in. w firmie  
SzAMMa Dom Polskiego Wina  
Gliwice



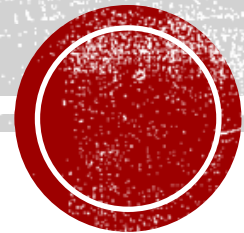
# Restauracji „Antonio” Gliwice







# Biurze podróży INDEX – Katowice





Kancelarii

Doradcy Podatkowego „TAURUS”



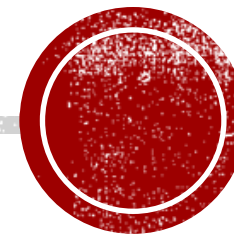


... a poza tym, rozbudowaliśmy szkołę,  
doposażyliśmy pracownie,  
unowocześniliśmy warsztaty szkolne





**Czekamy  
jeszcze tylko  
na Ciebie**







# Do zobaczenia !



Click to add text

CKZiU nr 1

44-100 Gliwice, ul.Kozielska 1

tel.: 0 32 231 52 36, fax.: 32 231 42 70

[www.ckziu.gliwice.pl](http://www.ckziu.gliwice.pl)

[ckziu@ckziu.gliwice.pl](mailto:ckziu@ckziu.gliwice.pl)

