

TECHNIK ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU

- Po ukończeniu szkoły będziesz mógł pracować przy projektowaniu, urządzeniu, pielęgnowaniu terenów zieleni i elementów małej architektury krajobrazu, w gospodarstwach szkółkarskich i zakładach pielęgnacji zieleni
- Zdobędziesz kwalifikacje w dziedzinach projektowania, budowy i konserwacji obiektów architektury krajobrazu
- Poznasz rośliny ozdobne, sposoby ich pielęgnacji i tworzenia kompozycji
- W ramach projektów unijnych realizowanych przez szkołę będziesz mógł odbyć praktykę zawodową przy pielęgnacji ogrodów i terenów zielonych w Niemczech.**



Uczymy się projektowania ogrodów



Uczennice w wiosennej stylizacji

TECHNIK AGROBIZNESU

- Po ukończeniu szkoły będziesz mógł pracować w przedsiębiorstwach produkcyjnych, usługowych i handlowych o profilu rolniczym lub samodzielnie prowadzić własną działalność gospodarczą
- Uzyskasz kwalifikacje do prowadzenia produkcji rolniczej, prowadzenia przedsiębiorstwa w agrobiznesie i pozyskiwania środków unijnych, zdobędziesz prawo jazdy kat. T
- Przyswoisz wiedzę dotyczącą księgowości i prowadzenia małej firmy
- Realizacja projektów unijnych przez szkołę umożliwi Ci wyjazd na praktykę zawodową do gospodarstw agroturystycznych w Niemczech.**



Lekcja praktyczna z produkcji rolniczej



Uczniowie podczas wystawy maszyn rolniczych



Finaliści Konkursu im. Jana Stypuły o indeks SGGW



Finalistki Olimpiady Wiedzy o Mleku i Mleczarstwie



Tytuł „Absolwenta Roku” i nagroda pieniężna ufundowana przez p. K. Michalczyk-Kondratowicz, córkę pierwszego Dyrektora Szkoły



„Uczniowie Mistrza Bojanusa” 2017



Święto Szkoły „Pupile Wety” 2017



PRZYJAZNA SZKOŁA

TECHNIK WETERYNARI

- Po ukończeniu szkoły znajdziesz pracę w gabinetach i inspektoratach weterynaryjnych, stacjach hodowli i unasienniania zwierząt, zakładach produkcji pasz
- Zdobędziesz wiedzę z zakresu hodowli i pielęgnacji zwierząt oraz czynności pomocniczych przy diagnozowaniu, profilaktyce i leczeniu chorób
- Będziesz mógł zdobyć prawo jazdy kat. T
- Dla absolwentów szkoła zorganizuje kurs na samodzielnego inspektora weterynaryjnego w Wielkiej Brytanii, z możliwością pracy.



Ćwiczenia na zajęciach analityki weterynaryjnej



Zajęcia praktyczne w lecznicy

CIEKAWY KIERUNEK

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

- Po ukończeniu szkoły znajdziesz zatrudnienie w zakładach przetwórstwa spożywczego, laboratoriach, handlu żywnością i będziesz mógł prowadzić własną działalność gospodarczą
- Uzyskasz kwalifikacje w zakresie produkcji wyrobów spożywczych (cukierniczych, mięsnych) z wykorzystaniem maszyn i urządzeń
- Poznasz zasady marketingu i reklamy
- Szkoła zapewni Ci odbywanie kształcenia praktycznego w nowoczesnej pracowni urządzonej dzięki pozyskaniu funduszy unijnych.



Zajęcia praktyczne – produkcja wyrobów spożywczych



Praktyka zawodowa w zakładzie cukierniczym

DOBRA PRACA

TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO

- Po ukończeniu szkoły znajdziesz zatrudnienie w zakładach przetwórstwa mleczarskiego, w laboratoriach, w handlu spożywczym, a także będziesz mógł prowadzić własną działalność gospodarczą
- Zyskasz wiedzę z zakresu produkcji wyrobów mleczarskich oraz zasad oceny jakości mleka i jego przetworów
- Zgłębisz tajniki marketingu i reklamy produktów z branży mleczarskiej
- Praktykę zawodową będziesz odbywać w OSM w Piątnicy, renomowanym zakładzie o standardach europejskich.



Zajęcia w szkolnym laboratorium



Praktyka zawodowa w zakładzie mleczarskim

PRZYJAZNA SZKOŁA

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

- Po ukończeniu szkoły będziesz mógł pracować w zakładach żywienia zbiorowego lub prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych
- Nauczysz się zasad sporządzania i dekorowania potraw oraz organizowania przyjęć
- Poznasz kuchnie różnych narodów świata i regionów
- Dzięki realizowanym przez szkołę projektom unijnym będziesz miał możliwość odbycia praktyki zawodowej w hotelach w Niemczech.



Zajęcia w szkolnej pracowni gastronomicznej



Uczymy się musztry kelnerskiej