

## PIEKARZ

Absolwent będzie przygotowany do wytwarzania różnego rodzaju pieczywa: chleba, bułek, rogalik, itp. Będzie potrafił obsługiwać i czyścić maszyny, urządzenia, piece oraz aparatury kontrolno - pomiarowe. Staże szkoleniowe odbywają się u pracodawcy, z którym szkoła podpisała umowę patronacką, co tym samym daje możliwość zatrudnienia po ukończeniu nauki. Absolwent może również otworzyć własną działalność.



## KUCHARZ

Absolwent będzie przygotowany do wykonywania różnego rodzaju potraw i napojów w oparciu o normy i receptury, właściwego doboru surowców i ich oceny pod względem towaroznawczej przydatności kulinarniej, wykańczania, dekorowania, wydawania posiłków, obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych.



## BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA



## DOBRY ZAWÓD, LEPSZA PRZYSZŁOŚĆ

Absolwenci tego kierunku potrafią przygotować salę do obsługi konsumentów, nakrywać i dekorować stoły, serwować zamówione potrawy i napoje oraz udzielać porad w zakresie ich doboru. Profesjonalnie obsługują różne przyjęcia, kongresy, targi, bankiety, spotkania, konferencje. Są odpowiedzialni za odpowiednie przyjęcie gości, właściwą atmosferę w zakładzie gastronomicznym, są „żywą reklamą” zakładu gastronomicznego.



## KELNER

Absolwent będzie przygotowany do eksploatacji, obsługi i konserwacji pojazdów, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji rolniczej oraz oceniania ich stanu technicznego. Zdobędzie uprawnienia do prowadzenia samochodu osobowego, ciągnika rolniczego oraz w formie kursów-spawacza: elektrycznego, gazowego, metodami MIG, MAG, TIG, cięcia plazmą oraz kwalifikacje operatora wózków widłowych i kombajnów zbożowych.



## MECHANIK - OPERATOR POJAZDÓW I MASZYN ROLNICZYCH

Absolwent będzie przygotowany do wykonywania zadań w zakresie prowadzenia pasieki, oceny warunków przyrodniczych, ekonomicznych i społecznych produkcji rolniczej ze szczególnym uwzględnieniem pszczelarstwa. Uczeń w trakcie nauki poznaje również wyposażenie pasieki oraz obsługę podstawowych maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji rolniczej i pszczelarskiej oraz pozyskiwania, konserwowania, przechowywania i sprzedaży produktów pszczelich.



## PSZCZELARZ

Absolwent będzie przygotowany do obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych, sporządzania półproduktów i gotowych produktów cukierniczych, dekorowania, przechowywania żywności, sporządzania potraw i napojów oraz wykonywania czynności związanych z ich ekspedycją.



## CUKIERNIK

## ZESPÓŁ SZKÓŁ AGRO-TECHNICZNYCH IM. W. WITOSA W ROPCZYCACH



[www.zsat-ropczyce.pl](http://www.zsat-ropczyce.pl)

ul. Mickiewicza 13 tel: 17 22-18-571  
39-100 Ropczyce fax: 17 22-18-201

[www.facebook.com/zsat.ropczyce](https://www.facebook.com/zsat.ropczyce)  
[www.instagram.com/zsat\\_ropczyce](https://www.instagram.com/zsat_ropczyce)  
[www.tiktok.com/@zsat\\_ropczyce](https://www.tiktok.com/@zsat_ropczyce)  
rolbit@poczta.onet.pl

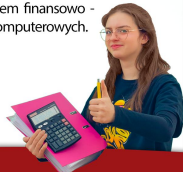
## TECHNIK GRAFIKI I POLIGRAFII CYFROWEJ

Absolwent zdobędzie wiedzę i umiejętności w zakresie przygotowania materiałów cyfrowych, opracowania publikacji i prac graficznych do druku jak również przygotowania publikacji elektronicznych. Uczeń w trakcie nauki pozna metody druku cyfrowego, obróbki druków cyfrowych, planowania i kontrolowania produkcji poligraficznej oraz drukowania i obróbki druków 3D.



## TECHNIK EKONOMISTA

Absolwent będzie przygotowany do prowadzenia i planowania działalności gospodarczej, obliczania podatków, prowadzenia spraw kadrowo - płacowych i rachunkowości, wykonywania analiz i sporządzania sprawozdań z działalności podmiotów gospodarczych. Nauka zawodu odbywa się z wykorzystaniem finansowo - księgowych programów komputerowych.



# 5-CIO LETNIE TECHNIKUM



## STRZAŁ W DZIESIĄTKĘ

## TECHNIK GEODETA

Absolwent będzie przygotowany do obsługi sprzętu geodezyjnego, wykonywania pomiarów i tworzenia na ich podstawie map wielkoskalowych w geodezyjnych programach komputerowych, tyczenia budynków i innych obiektów a także ich inwentaryzacji powykonawczej, wyznaczania punktów granicznych, wykonywania podziałów i rozgraniczeń nieruchomości.



## TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI

Absolwent zdobędzie wiedzę oraz umiejętności z zakresu przygotowywania, rezerwowania, rozliczania imprez i usług turystycznych oraz obsługi klientów korzystających z tych usług, ponadto zdobędzie wiedzę konieczną do prowadzenia informacji turystycznej w kraju i poza nim.



Absolwent będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie montażu, uruchamiania i obsługi układów mechanicznych i elektronicznych robotów, dobierania i posługiwania się narzędziami do obróbki materiałów, wykonywania pomiarów wielkości mechanicznych i elektrycznych, czytania, wykonywania szkiców i rysunków elementów konstrukcji robotów, montowania, uruchamiania i obsługi układów mechanicznych i elektronicznych



## TECHNIK ROBOTYK

Absolwent będzie przygotowany do projektowania i kształtowania ogrodów, realizacji i pielęgnacji terenów zieleni, projektowania elementów architektury krajobrazu z zachowaniem wymogów estetycznych i ekologicznych, pielęgnacji i konserwacji istniejących i nowo zakładanych elementów architektury krajobrazu, prowadzenia uproszczonej rachunkowości i kosztorysowania oraz stosowania zasad marketingu.



## TECHNIK ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU

Absolwent będzie przygotowany do obsługiwanie komputerów zarządzanych różnymi systemami operacyjnymi, instalowania, konfigurowania i wykorzystywania różnorodnego oprogramowania, a także samodzielnego tworzenia programów, konfigurowania sieci komputerowych i administrowania nimi oraz wykonywania aplikacji internetowych, tworzenia grafiki statycznej i animacji jako elementów stron internetowych. Swoją wiedzę i umiejętności potwierdzisz międzynarodowymi certyfikatami firmy CISCO.



## TECHNIK INFORMATYK

Absolwent będzie przygotowany do użytkowania, obsługi, konserwacji i naprawy pojazdów, urządzeń i maszyn stosowanych w rolnictwie oraz oceniania ich stanu technicznego. Zdobędzie uprawnienia do prowadzenia samochodu osobowego, ciągnika i kombajnu zbożowego oraz kwalifikacje do prowadzenia wózków widłowych, spawania elektrycznego, gazowego i metodami TIG, MIG, MAG. Absolwent może pracować jako spawacz, mechanik samochodowy, ciągnikowy oraz operator sprzętu rolniczego.



## TECHNIK MECHANIZACJI ROLNICTWA I AGROTRONIKI

Absolwent będzie przygotowany do organizowania, wykonywania, montażu, demontażu, kontrolowania pomiarów, konserwacji, naprawy systemów energetyki odnawialnej oraz instalacji współpracujących z systemami energetyki odnawialnej takich jak: instalacje wodociągowe, grzewcze, sanitarne, centralnego ogrzewania, klimatyzacji i wentylacji oraz instalacji elektrycznej.



## TECHNIK URZĄDZEŃ I SYSTEMÓW ENERGETYKI ODNAWIALNEJ

Absolwent będzie przygotowany do sporządzania potraw i napojów oraz ich ekspedycji, magazynowania artykułów spożywczych, oceniania jakości żywności, planowania i oceny żywienia, organizowania produkcji i usług gastronomicznych w zakładach zamkniętych i otwartych.



## TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH