

## OTO NIEKTÓRE Z NASZYCH SUKCESÓW

- czołowe miejsca w ogólnopolskim rankingu szkół
- uzyskanie tytułu „Szkoła Odkrywców Talentów”
- kilkudziesięciu laureatów i finalistów centralnej Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych
- kilkudziesięciu medalistów Mistrzostw Polski w LA
- Finaliści i laureaci konkursów: Supermatematyk, Alfik, Kangur
- Finaliści konkursu „Młoda Krew Rатуje Życie”
- zrealizowanie trzech projektów eTwinning
- I miejsca na festiwalach Canto Cantare oraz Pro Arte
- Wyróżnienia na Międzynarodowym Festiwalu „Weszprenskie Igry” oraz Ogólnopolskim Konkursie Piosenki „Wygraj Sukces”



## ZAJĘCIA POZALEKCYJNE

- zajęcia rozwijające zainteresowania zawodowe
- program eTwinning
- zespół wokalny
- zespół taneczny
- koło teatralne
- zajęcia sportowe: lekkoatletyka, koszykówka, siatkówka, piłka ręczna
- klub Honorowych Dawców Krwi
- koło matematyczne

**ZOSTAŃ UCZNIEM NASZEJ SZKOŁY -  
ZAPRASZAMY!!!**

## ZASADY REKRUTACJI

### HARMONOGRAM REKRUTACJI:

- **09-27.05.2011** - składanie podań (formularz podania dostępny w sekretariacie szkoły oraz na stronie internetowej szkoły)
- **do 28.06.2011 do godz. 15<sup>00</sup>** - przyjmowanie dokumentów (świadectwo ukończenia gimnazjum, wyniki egzaminu gimnazjalnego, dwa zdjęcia, karta zdrowia)
- **30.06.2011 godz. 12<sup>00</sup>** - ogłoszenie listy kandydatów przyjętych do szkoły
- **do 05.07.2011 do godz. 12<sup>00</sup>** - potwierdzenie woli podjęcia nauki w wybranym kierunku
- **05.07.2011 godz. 13<sup>00</sup>** - ogłoszenie list kandydatów przyjętych do szkoły, którzy potwierdzili wolę podjęcia nauki oraz ogłoszenie wolnych miejsc w szkole
- **do 06.07.2011 do godz. 15<sup>00</sup>** - składanie dokumentów przez kandydatów w szkołach, które nie dokonały pełnego naboru (rekrutacja uzupełniająca)
- **07.07.2011 godz. 12<sup>00</sup>** - ogłoszenie wyników rekrutacji uzupełniającej

### Komisja rekrutacyjna przyznaje kandydatom punkty za:

- wyniki egzaminu gimnazjalnego
- oceny z wybranych zajęć edukacyjnych (różne przedmioty w zależności od wybranego profilu)
- ocenę z zachowania
- inne osiągnięcia (potwierdzone zaświadczeniami, dyplomami)

**Informacje szczegółowe można uzyskać  
w sekretariacie szkoły  
od pon. do pt. w godz. 8<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup>.**

## ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO-ROLNICZYCH W SŁUBICACH

*Chcemy być szkołą: skuteczną,  
bezpieczną i przyjazną, spełniającą  
oczekiwania naszych klientów -  
uczniów, ich rodziców i nauczycieli.*



## INFORMATOR NA ROK SZKOLNY 2011/2012



Al. Niepodległości 23

69-100 Słubice

Tel./faks: 95 758 25 71

[www.zser-slubice.pl](http://www.zser-slubice.pl)

e-mail: [zser-slubice@zser-slubice.pl](mailto:zser-slubice@zser-slubice.pl)

## DRODZY RODZICE I UCZNIOWIE!

Wybór szkoły ponadgimnazjalnej z pewnością jest rzeczą trudną, my chcemy Wam go ułatwić - zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

## ATUTY NASZEJ SZKOŁY

- nauka w technikum trwająca cztery lata przygotowuje zarówno do matury (dającej wstęp na studia wyższe), jak też egzaminu zawodowego potwierdzonego Międzynarodowym Certyfikatem Europass (będącego przygotowaniem do podjęcia pracy zawodowej)
- nauka odbywa się podczas zajęć lekcyjnych, a także w formie wycieczek edukacyjnych, spotkań z ekspertami oraz praktyk zawodowych w wybranych podmiotach gospodarczych w kraju i za granicą
- szkoła umożliwia uzyskanie dodatkowych certyfikatów specjalistycznych
- atmosfera w szkole jest przyjazna, uczniowie czują się bezpieczni, zapewniamy pomoc pedagoga i pielęgniarki szkolnej oraz monitoring
- uczniowie mogą sprawdzić swoją wiedzę i umiejętności w wielu konkursach i olimpiadach przedmiotowych, sportowych i artystycznych
- szkoła ma blisko 50-letnią tradycję
- szkoła uczestniczy w wielu projektach o różnorodnej tematyce
- dobrze wyposażona baza szkoły, możliwość skorzystania ze stołówki oraz zakwaterowania



## OFERTA EDUKACYJNA

### TECHNIKUM EKONOMICZNE

Kierunek przygotowuje do pracy na stanowiskach: księgowość (obsługa komputerowych programów księgowych), kadry, płace, obsługa magazynu, prowadzenie własnej działalności, obsługa sekretariatu, pracownik banku, urzędu, biura rachunkowego, itp.

### TECHNIKUM AGROBIZNESU

Kierunek przygotowuje do pracy w zakładach rolno-spożywczych, gospodarstwach agroturystycznych, przy produkcji żywności ekologicznej, w usługach na rzecz rolnictwa oraz do podjęcia własnej działalności, np. w zakresie wypoczynku ekoturystycznego.

### TECHNIKUM ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Uczniowie tego kierunku zdobywają wiedzę i umiejętności z zakresu zarządzania i prowadzenia zakładów gastronomicznych, obsługi konsumenta, sporządzania potraw, napojów, wypiek ciast, posługiwanie się urządzeniami w gastronomii oraz zarządzania firmą.

### TECHNIKUM ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU

Kierunek przygotowuje do wykonywania i interpretacji rysunków technicznych, wykonania i konserwacji architektury ogrodowej, projektowania dekoracji roślinnych do wystroju wnętrz, pielęgnacji i konserwacji terenów zielonych.

### TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Uczniowie nabywają umiejętności związane z organizacją, informacją i kompleksową obsługą przyjęć i imprez organizowanych w zakładach usług gastronomicznych oraz imprez w warunkach nietypowych.

## OFERTA EDUKACYJNA

### TECHNIKUM HANDLOWE

Kierunek przygotowuje do pracy w punktach sprzedaży detalicznej, hurtowej, magazynach, instytucjach kontroli handlu, a także do samodzielnego prowadzenia małej firmy handlowej.

### TECHNIKUM OCHRONY ŚRODOWISKA

Uczniowie tego kierunku zdobywają m. in. umiejętności koordynacji prac w zakresie ochrony powietrza, wód, powierzchni ziemi, ochrony przed hałasem, wibracjami i promieniowaniem oraz monitoringu poziomu zanieczyszczeń środowiska.

### SZKOŁA POLICEALNA W ZAWODACH:

- TECHNIK PRAC BIUROWYCH
- TECHNIK ROLNIK

Nauka trwa dwa lata. Kończy się egzaminem zawodowym. Uzyskane kwalifikacje pozwalają odpowiednio na:

- technik prac biurowych - bieżącą organizację prac biurowo-administracyjnych we wszystkich firmach
- technik rolnik - prowadzenie gospodarstwa rolnego, otrzymanie dopłat unijnych.

### ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA:

- KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII
- OGRODNIK

Nauka trwa dwa lata i kończy się egzaminem zawodowym. Uczniowie przygotowują się odpowiednio do:

- kucharz małej gastronomii - pracy w barach szybkiej obsługi, stołówkach, punktach małej gastronomii, przy produkcji wyrobów i półproduktów spożywczych
- ogrodnik - pracy w firmach produkcyjnych i handlowych działających w sektorze ogrodniczym lub własnym gospodarstwie bądź firmie ogrodniczej.

*Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe honorowany jest w krajach UE.*