

ZESPÓŁ SZKÓŁ CHEMICZNYCH I PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

im. gen. Franciszka Kleeberga w Lublinie



INFORMACJA
dla kandydatów ubiegających się o przyjęcie do
ZESPOŁU SZKÓŁ CHEMICZNYCH
I PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO
w roku szkolnym 2018/2019



Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego
im. gen. Franciszka Kleeberga w Lublinie
Al. Racławickie 7, 20-059 Lublin

Szkolne Centrum Rekrutacyjne:
tel. 81 442 19 27, tel./fax 81 442 19 20
e-mail: zschps@kleeberg.lublin.pl
www.kleeberg.lublin.pl

KLASA TURYSTYCZNA

Z ROZSZERZONYM PROGRAMEM
JĘZYKA ANGIELSKIEGO, BIOLOGII
I GEOGRAFII

Wybierając tę klasę, przygotujesz się do studiów na kierunkach związanych z biologią, geografią, ochroną środowiska, turystyką i hotelarstwem.

Program wychowania fizycznego zawiera elementy wymagane na egzaminach sprawnościowych w akademiach wychowania fizycznego, wyższych szkołach wojskowych, policyjnych, pożarniczych, ochroniarskich – ze szczególnym uwzględnieniem piłki koszykowej, piłki siatkowej, piłki nożnej, lekkiej atletyki, gimnastyki oraz sportów walki: karate, taekwondo, judo.

**W XII Liceum Ogólnokształcącym
zdobędziesz rzetelne przygotowanie
do matury i startu na studia!**

KLASA 1 AL Klasa turystyczna

Rozszerzenie programowe:

- język angielski,
- biologia,
- geografia.

Nauczane języki obce:

- język angielski,
- język niemiecki.

Przedmioty punktowane:

- język polski,
- matematyka,
- język angielski,
- geografia.



KLASA BIOLOGICZNO- -CHEMICZNA Z RATOWNIC- TWE M MEDYCZNYM

Z ROZSZERZONYM PROGRAMEM
JĘZYKA ANGIELSKIEGO, BIOLOGII I CHEMII

Klasa stworzona z myślą o młodzieży pragnącej kontynuować naukę na studiach medycznych, ratownictwie medycznym, pielęgniarstwie, fizjoterapii, farmacji, międzywydziałowych studiach przyrodniczych, biotechnologii oraz różnych specjalnościach biologicznych i chemicznych.

Jest to także oferta dla gimnazjalistów, których zainteresowania i plany na przyszłość dotyczą kierunku związanego z zagadnieniami ratownictwa medycznego. Zajęcia specjalistyczne będą prowadzić lekarze systemu i ratownicy medyczni w ścisłej korelacji z treściami przedmiotów: biologia i chemia.

Pragniemy, aby absolwent tej klasy cechował się umiejętnością udzielania pierwszej pomocy medycznej, twórczego rozwiązywania problemów, dostrzegania możliwości wykorzystania zdobytej wiedzy w praktyce, potrafił samodzielnie poznawać przyrodę. Głównym założeniem jest ścisła integracja treści przedmiotów: biologia i chemia, a także kształtowanie badawczego sposobu myślenia charakterystycznego dla nauk przyrodniczych. Służyć temu mają nie tylko odpowiednio skonstruowane programy nauczania, ale także różnorodne formy pracy na lekcjach (i zajęciach pozalekcyjnych) preferujące aktywny udział uczniów.

**W XII Liceum Ogólnokształcącym
zdobędziesz rzetelne przygotowanie
do matury i startu na studia!**



KLASA 1 AL Klasa biologiczno-chemiczna z ratownictwem medycznym

Rozszerzenie programowe:

- język angielski,
- biologia,
- chemia.

Nauczane języki obce:

- język angielski,
- język niemiecki.

Przedmioty punktowane:

- język polski,
- matematyka,
- chemia,
- biologia.



TECHNIK ANALITYK

ANALIZA KRYMINALNA I MEDYCZNA

Po ukończeniu nauki absolwent tej specjalizacji będzie posiadał wiedzę i umiejętności w zakresie technologii oraz metodyki badań wykonywanych w laboratoriach diagnostycznych i analitycznych (szczególnie kryminalistycznych), a także medycznych i farmaceutycznych. Zdobędzie bardzo dobre przygotowanie do studiów na kierunkach medycznych, chemicznych i przyrodniczych oraz przygotowanie zawodowe do pracy w laboratoriach analitycznych.

Zajęcia odbywają się w znakomicie wyposażonych klasopracowniach i laboratoriach specjalistycznych przystosowanych do pracy w grupach, z możliwością wykonywania oznaczeń analitycznych na nowoczesnym sprzęcie pomiarowym wspomaganym chemicznymi programami komputerowymi.

Praktyki zawodowe odbywają się w laboratoriach przy szpitalach, przychodniach i ośrodkach medycznych.

W trakcie nauki, po zdaniu egzaminów, uczniowie otrzymują świadectwa potwierdzające kwalifikacje w zawodzie, natomiast absolwenci – dyplomy potwierdzające kwalifikacje zawodowe oraz certyfikaty w języku angielskim ułatwiające podjęcie pracy za granicą.

Zajęcia praktyczne i praktyki zawodowe są bezpłatne.

Technikum Chemiczne jest objęte patronatem Wydziału Chemii UMCS oraz Wydziału Nauk o Ziemi i Gospodarki Przestrzennej UMCS, natomiast klasa analizy kryminalnej i medycznej jest objęta patronatem Wojewódzkiej Komendy Policji i Ośrodka Medycznego DMP.

W ogólnopolskim rankingu szkół technicznych Fundacji Edukacyjnej „Perspektywy” Technikum Chemiczne zdobyło Srebrną Tarczę w 2016 i 2015 r. oraz uzyskało tytuł Złotej Szkoły i Złotą Tarczę w 2013, 2014 i 2018 r.

KLASA 1 ABCT Technik analityk

Specjalizacja: Analiza kryminalna i medyczna

Rozszerzenie programowe:

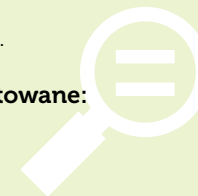
- biologia,
- chemia.

Nauczane języki obce:

- język angielski,
- język niemiecki.

Przedmioty punktowane:

- język polski,
- matematyka,
- chemia,
- biologia.



TECHNIK TECHNOLOGII CHEMICZNEJ

TECHNOLOGIA ŚRODKÓW FARMACEUTYCZNYCH I KOSMETYCZNYCH

Po ukończeniu nauki absolwent tej specjalizacji będzie posiadał wiedzę oraz umiejętności w zakresie technologii produkcji leków, farmaceutyków, kosmetyków i substancji chemicznych.

Zdobędzie bardzo dobre przygotowanie do studiów na kierunkach farmaceutycznych, chemicznych, technicznych i przyrodniczych, a także przygotowanie zawodowe do pracy w firmach farmaceutycznych i kosmetycznych.

Zajęcia odbywają się w bardzo dobrze wyposażonych klasopracowniach i laboratoriach specjalistycznych przystosowanych do pracy w grupach, z możliwością samodzielnego wykonywania specyfików farmaceutycznych oraz pracy na nowoczesnym sprzęcie pomiarowym wspomagany chemicznymi programami komputerowymi pozwalającymi na prowadzenie symulacji procesów technologicznych.

Praktyki zawodowe odbywają się w: Firmie „BIO-MED-LUBLIN” WSIS, Grupie Azoty Zakłady Azotowe PUŁAWY, PPH STANDARD, Laboratorium Centralnym MPWiK, SP FARMOCHEM, Centrum Metal Odczynnik Chemiczne Midas-Investment, Przedsiębiorstwie Zagranicznym CORMEY, Herbapolu Lublin, Lubelskim Węgłu BOGDANKA, Łęczyskiej Energetyce, Nestle Waters Polska, PZF CEFARM Lublin, Aptekach z recepturą.

W trakcie nauki, po zdaniu egzaminów, uczniowie otrzymują **świadectwa potwierdzające kwalifikacje w zawodzie, natomiast absolwenci – dyplomy potwierdzające kwalifikacje zawodowe oraz certyfikaty w języku angielskim ułatwiające podjęcie pracy za granicą.**

KLASA 1 CDT Technik technologii chemicznej

Specjalizacja: **Technologia środków farmaceutycznych i kosmetycznych**

Rozszerzenie programowe:

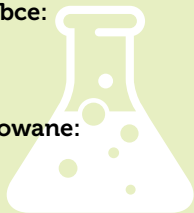
- biologia,
- chemia.

Nauczane języki obce:

- język angielski,
- język niemiecki.

Przedmioty punktowane:

- język polski,
- matematyka,
- chemia,
- biologia.



Technikum Chemiczne jest objęte patronatem Wydziału Chemii UMCS oraz Wydziału Nauk o Ziemi i Gospodarki Przestrzennej UMCS.

Zajęcia praktyczne i praktyki zawodowe są bezpłatne.

W ogólnopolskim rankingu szkół technicznych Fundacji Edukacyjnej „Perspektywy” Technikum Chemiczne zdobyło Srebrną Tarczę w 2016 i 2015 r. oraz uzyskało tytuł Złotej Szkoły i Złotą Tarczę w 2013, 2014 i 2018 r.



TECHNIK OPTYK

Po ukończeniu nauki absolwent tej specjalizacji zdobędzie przygotowanie do jednego z najbardziej poszukiwanych zawodów na rynku krajowym i zagranicznym! Nabędzie umiejętności w zakresie doboru, wykonywania i dopasowania okularów oraz innych pomocy wzrokowych stosownie do zidentyfikowanych wad refrakcji. Nauczy się wykonywać pomiary oftalmiczne, naprawy i konserwacje wszystkich typów okularów oraz pomocy wzrokowych, a także udzielania porad dotyczących doboru, używania, konserwowania okularów, soczewek kontaktowych i innych pomocy wzrokowych.

Absolwenci będą mogli kontynuować zdobywanie wiedzy w Instytucie Fizyki UMCS lub podjąć pracę w zakładach optycznych na terenie regionu.

Praktyki zawodowe odbywają się w zakładach optycznych.

W trakcie nauki, po zdaniu egzaminów, uczniowie otrzymują **świadectwa potwierdzające kwalifikacje w zawodzie, natomiast absolwenci – dyplomy potwierdzające kwalifikacje zawodowe oraz certyfikaty w języku angielskim ułatwiające podjęcie pracy za granicą.**

Technikum Chemiczne jest objęte patronatem Wydziału Chemii UMCS oraz Wydziału Nauk o Ziemi i Gospodarki Przestrzennej UMCS.

Zajęcia praktyczne i praktyki zawodowe są bezpłatne.

W ogólnopolskim rankingu szkół technicznych Fundacji Edukacyjnej „Perspektywy” Technikum Chemiczne zdobyło Srebrną Tarczę w 2016 i 2015 r. oraz uzyskało tytuł Złotej Szkoły i Złotą Tarczę w 2013, 2014 i 2018 r.

KLASA 1 ET Technik optyk

Rozszerzenie programowe:

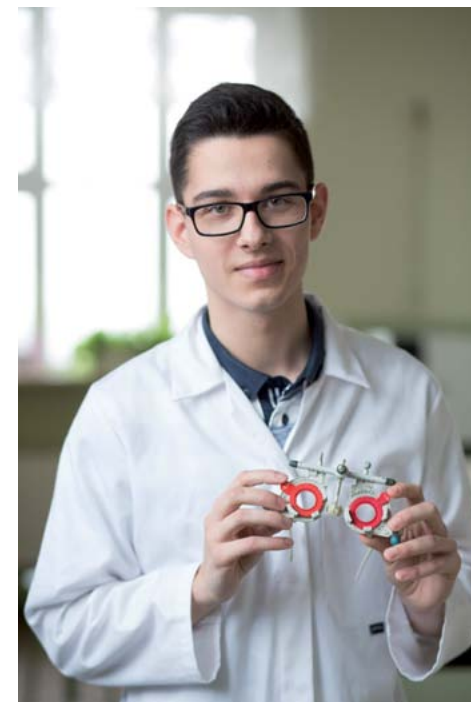
- biologia,
- fizyka.

Nauczane języki obce:

- język angielski,
- język niemiecki.

Przedmioty punktowane:

- język polski,
- matematyka,
- fizyka,
- biologia.



TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI

PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH Z ELEMENTAMI DIETETYKI

Szkola daje możliwość zdobycia podstawowej wiedzy z zakresu zasad żywienia człowieka, ukierunkowanego żywienia osób starszych, sportowców i dzieci, planowania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, oceny i kontroli wartości odżywczej i jakości zdrowotnej żywności, organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego, planowania racjonalnego żywienia, zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym oraz prowadzenia edukacji żywieniowej.

Po ukończeniu nauki absolwent tej specjalizacji będzie posiadał również wiedzę i umiejętności w zakresie organizacji i nadzorowania produkcji wyrobów spożywczych oraz technologii produkcji wyrobów cukierniczych takich jak: czekolada, cukierki, pomadki, galanteria cukiernicza, wafelki, ciasteczka według określonych receptur i technologii – zarówno w zakładzie rzemieślniczym, jak i w dużym zakładzie produkcyjnym.

Absolwenci tej specjalności zdobędą bardzo dobre przygotowanie do studiów na kierunkach przyrodniczych takich jak: technologia żywności i żywienie człowieka, gastronomia, biotechnologia i dietetyka, a także pracy w cukierniach, ciastkarniach oraz zakładach produkujących czekoladę i cukierki, marketach, hurtowniach spożywczych itp.

W trakcie nauki, po zdaniu egzaminów, uczniowie otrzymują świadectwa potwierdzające kwalifikacje w zawodzie, natomiast absolwenci – dyplomy potwierdzające kwalifikacje zawodowe oraz certyfikaty w języku angielskim ułatwiające podjęcie pracy za granicą.

KLASA 1 FGT

Technik technologii żywności

Specjalizacja: Produkcja wyrobów cukierniczych z elementami dietetyki

Rozszerzenie programowe:

- biologia,
- informatyka.

Nauczane języki obce:

- język angielski,
- język niemiecki.

Przedmioty punktowane:

- język polski,
- matematyka,
- biologia,
- informatyka.



Drużyna cukierników Technikum Przemysłu Spożywczego w 2016 r. zdobyła mistrzostwo Polski na Expo Sweet, a w 2017 r. udanie wystartowała na Mistrzostwach Świata Młodych Cukierników w Rimini we Włoszech.

Zajęcia praktyczne i praktyki zawodowe odbywają się w Fabryce Cukierków PSZCZÓŁKA, Firmie Cukierniczej COLIAN, Spółdzielni Pszczelarskiej APIS, Cukierni SKIERKA LSS SPOŁEM, Cukierni STAROPOLSKA, Cukierni TURIS, Cukierni LUBLINDIS Polska, Cukierni Hipermarketu CARREFOUR, Cukierni Hipermarketu AUCHAN, Cukierni TUTTI-FRUTTI.

Zajęcia praktyczne i praktyki zawodowe są bezpłatne.



CUKIERNIK

Po ukończeniu nauki w Branżowej Szkole Spożywczej I stopnia absolwent zdobędzie zawód cukiernika.

Będzie posiadał wiedzę i umiejętności w zakresie technologii produkcji wyrobów cukierniczych takich jak: czekolada, cukierki, pomadki, galanteria cukiernicza, wafelki, ciasteczka według określonych receptur i technologii – zarówno w zakładzie rzemieślniczym, jak i w dużym zakładzie produkcyjnym.

Absolwenci mogą pracować w cukierniach, ciastkarniach oraz zakładach produkujących czekoladę i cukierki, marketach oraz hurtowniach spożywczych lub podjąć dalszą naukę w szkole branżowej II stopnia.

W trakcie nauki, po zdaniu egzaminów, uczniowie otrzymują świadectwa potwierdzające kwalifikacje w zawodzie, natomiast absolwenci – dyplomy potwierdzające kwalifikacje zawodowe oraz certyfikaty w języku angielskim ułatwiające podjęcie pracy za granicą.

Zajęcia praktyczne odbywają się w Firmie Cukierniczej COLIAN w Lublinie, Cukierni SKIERKA LSS SPOŁEM w Lublinie, Cukierni STAROPOLSKA, Cukierni TUTTI-FRUTTI, Cukierni LUBLINDIS Polska, Cukierni Hipermarketu CARREFOUR, Cukierni Hipermarketu AUCHAN.

Zajęcia praktyczne są bezpłatne.

KLASA 1 AZ

Zawód: cukiernik

Nauczany język obcy:

- język angielski.

Przedmioty punktowane:

- język polski,
- matematyka,
- biologia,
- informatyka.



PIEKARZ

Po ukończeniu nauki w Brązowej Szkole Spożywczej I stopnia absolwent **zdobędzie zawód piekarza.**

Będzie posiadał wiedzę i umiejętności w zakresie technologii produkcji różnego rodzaju pieczywa: chleba, bułek, drożdżówek, pizzy, cebularzy.

Absolwenci będą mogli podejmować pracę w zakładach piekarskich przemysłowych i rzemieślniczych, w zakładach gastronomicznych i garmazeryjnych, w spożywczych stoiskach supermarketów oraz w hurtowniach spożywczych lub podjąć dalszą naukę w szkole branżowej II stopnia.

W trakcie nauki, po zdaniu egzaminów, uczniowie otrzymują świadectwa potwierdzające kwalifikacje w zawodzie, natomiast absolwenci – dyplomy potwierdzające kwalifikacje zawodowe oraz certyfikaty w języku angielskim ułatwiające podjęcie pracy za granicą.

Zajęcia praktyczne odbywają się w piekarniach Lubelskiej Spółdzielni Spożywców SPOŁEM w Lublinie.

Zajęcia praktyczne są bezpłatne.



KLASA 1 BZ/p Zawód: piekarz

Nauczany język obcy:

- język angielski.

Przedmioty punktowane:

- język polski,
- matematyka,
- biologia,
- informatyka.



WĘDLINIARZ

Po ukończeniu nauki w Brązowej Szkole Spożywczej I stopnia absolwent **zdobędzie zawód wędliniarza.**

Będzie posiadał wiedzę i umiejętności w zakresie technologii produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych: rozbioru i wykrawania mięsa, magazynowania i przygotowania do dystrybucji.

Absolwenci będą mogli podejmować pracę w zakładach mięsnych oraz masarniach w kraju i za granicą lub podjąć dalszą naukę w szkole branżowej II stopnia.

W trakcie nauki, po zdaniu egzaminów, uczniowie otrzymują świadectwa potwierdzające kwalifikacje w zawodzie, natomiast absolwenci – dyplomy potwierdzające kwalifikacje zawodowe oraz certyfikaty w języku angielskim ułatwiające podjęcie pracy za granicą.

Zajęcia praktyczne i praktyki zawodowe odbywają się w: Zakładach Mięsnych CIOCZEK i prywatnych masarniach w okolicy.

Zajęcia praktyczne są bezpłatne.

KLASA 1 BZ/w Zawód: wędliniarz

Nauczany język obcy:

- język angielski.

Przedmioty punktowane:

- język polski,
- matematyka,
- biologia,
- informatyka.





Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego
im. gen. Franciszka Kleeberga w Lublinie
Al. Racławickie 7, 20-059 Lublin

Szkolne Centrum Rekrutacyjne:

tel. 81 442 19 27, tel./fax 81 442 19 20

e-mail: zschps@kleeberg.lublin.pl

www.kleeberg.lublin.pl

Szkoła zapewnia wykwalifikowanych, życzliwych i przyjaznych pedagogów, bardzo dobrze wyposażone klasopracownie, laboratoria chemiczne i mikrobiologiczne, 5 pracowni komputerowych, 2 sale gimnastyczne, salę taneczno-aerobikową z lustrami, salę do tenisa stołowego, siłownię, boisko Orlik, 2 strzelnice, barek i sklepik szkolny, gabinet pielęgniarki szkolnej, gabinet stomatologiczny.

Szkoła dysponuje nowoczesną biblioteką – Multimedialnym Centrum Informacji z czytelnią, komputerowymi stanowiskami do pracy z dostępem do Internetu w wypożyczalni, salką internetową oraz 2 multimedialnymi salami lekcyjnymi.

Budynek Szkoły usytuowany jest w centrum miasta, w pobliżu przystanków autobusowych i burs szkolnych.