

## DLACZEGO MY?

- Bogata oferta edukacyjna - kształcimy w zawodach poszukiwanych na rynku pracy.
- Wysoka skuteczność nauczania potwierdzona wynikami egzaminów maturalnych i zawodowych.
- Bogata, nowoczesna baza dydaktyczna i multimedialna m.in. pracownia gastronomiczna, pracownie przedmiotowe i komputerowe.
- Wi-Fi na terenie całej szkoły, siłownia, biblioteka i czytelnia multimedialna.
- Profesjonalna kadra nauczycielska.
- Bogata oferta zajęć pozalekcyjnych i programów edukacyjnych.
- Przyjazna atmosfera.
- Dogodna lokalizacja - blisko PKS i centrum miasta.
- Możliwość kontynuowania bezpłatnej nauki w tym samym miejscu w Liceum Ogólnokształcącym dla Dorosłych.
- Dodatkowe kwalifikacje i uprawnienia m.in. certyfikowane kursy sztuki barmańskiej, baristy, kelnera pod patronatem Stowarzyszenia Kelnerów Polskich

## Masz wątpliwości?

### Pomożemy Ci podjąć decyzję!

Zadzwoń już teraz,  
a dowiesz się więcej!  
Zapraszamy do sekretariatu  
w godzinach 8 - 15  
(od poniedziałku do piątku)



**Skontaktuj się z nami**

Dowiedz się więcej - przyjdź, zadzwoń, napisz!



**ul. 3 Maja 33, 42-100 Kłobuck**



**34 317 22 68**



**zskckdlugosz@poczta.onet.pl**

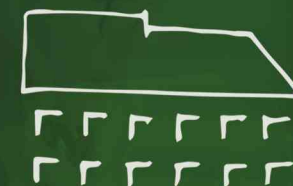


**www.zs2klobuck.edu.pl**



**Znajdź nas na Facebooku!**

NOWOCZEŚNIE,  
ZAWODOWO -  
**KSZTAŁĆ SIĘ**  
**BRANŻOWO!**



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2  
IM. KS. JANA DŁUGOSZA  
W KŁOBUCKU

# OFERTA EDUKACYJNA

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2  
IM. KS. JANA DŁUGOSZA  
W KŁOBUCKU

## O SZKOLE

## SZKOŁA POSIADA

Honorowy patronat Uniwersytetu Jagiellońskiego  
Certyfikat „Szkoła z klasą”  
Certyfikat „Nauczyciel z klasą”  
Certyfikat Jakości „Szkoła przedsiębiorczości”  
Certyfikat Placówki Otwartej na kulturę, sztukę, sport i środowisko lokalne  
Certyfikat „Prowadzimy WF z klasą”  
Status ośrodka egzaminacyjnego

## DZIAŁALNOŚĆ I OSIĄGNIĘCIA

Programy Fundacji Młodzieżowej Przedsiębiorczości  
Kształcenie ustawiczne drogą do sukcesu  
Udział w kampanii społecznej Fundacji DKMS  
Pokonajmy nowotwory krwi  
ARS czyli jak dbać o miłość  
Warsztaty fryzjerskie, gastronomiczne dla innych szkół i przedszkoli  
Współpraca z pracodawcami, uczeń w centrum zainteresowania  
Uczniowie i rodzice kapitałem społecznym nowoczesnej szkoły

## PROGRAMY I PROJEKTY

PO WER - zagraniczne staże dla uczniów (Hiszpania, Grecja)  
ERASMUS+ praktyki zagraniczne, staże zawodowe i wymiana młodzieży (Grecja)  
Praktyki uczniowskie w Niemczech (Haßfurt)  
Projekt Zielona Pracownia „Ekolandia”  
Moja firma - w mojej gminie  
Otwarta firma - Biznes przy tablicy  
Dwójka serwuje, Jamar inspiruje  
Narodowy Program Rozwoju Czytelnictwa

## KOŁA ZAINTERESOWAŃ

Klub Dobrej Książki  
Szkolny Klub Przedsiębiorczości  
Uczniowski Klub Sportowy „Olimpijczyk”  
Szkolny Klub Europejski  
Spółdzielnia Uczniowska  
Kółko informatyczne, fotograficzne, ekologiczne i turystyczne

## TECHNIKUM NR 2

### ZAWÓD

Technik **handlowiec**

Technik **żywienia i usług gastronomicznych**

Technik **technologii żywności**

Technik **spedytor**

Technik **geodeta**

Technik **agrobiznesu**

Technik **reklamy**

Technik **księgarstwa**

### PRAKTYKA ZAWODOWA

Placówki handlowe, hurtowe i detaliczne

Placówki gastronomiczne, restauracje, bary, stołówki

Zakłady produkujące żywność np. zakłady przetwórstwa owocowo-warzywnego, mleczarnie, zakłady mięsne

Zakłady transportu samochodowego, lotniczego, wodnego, firmy kurierskie

Zakłady usług geodezyjnych

Przedsiębiorstwa produkcyjne, handlowe i usługowe w sferze agrobiznesu

Agencje i studia reklamowe, działy marketingu i reklamy, drukarnie

Księgarnie, biblioteki

### TUTAJ NAUCZYSZ SIĘ

Organizacji, zarządzania i prowadzenia działalności handlowej  
Prowadzenia działań reklamowych i marketingowych

Sporządzania potraw i napojów, Organizacji żywienia i usług gastronomicznych, Profesjonalnej obsługi konsumenta  
Możliwość podniesienia kwalifikacji na kursach np. kelnerskim, „Kuchnie świata”, baristy itp.

Produkcji wyrobów spożywczych z wykorzystaniem maszyn i urządzeń

Organizacji i nadzorowania produkcji

Organizacji i nadzorowania transportu  
Obsługi klientów i kontrahentów

Obsługi geodezyjnej inwestycji budowlanych  
Wykonywania pomiarów sytuacyjnych i wysokościowych oraz opracowania wyników

Prowadzenia produkcji rolniczej

Organizacji i prowadzenia przedsiębiorstwa w agrobiznesie

Organizacji i prowadzenia kampanii reklamowej

Sprzedaży produktów i usług reklamowych

Prowadzenia działalności informacyjno-bibliograficznej  
Prowadzenia sprzedaży

## BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 2

### ZAWÓD

**Mechanik** pojazdów samochodowych

**Mechanik** motocyklowy

**Kierowca** mechanik

**Elektromechanik** pojazdów samochodowych

**Elektromechanik, Elektryk**

**Lakiernik** samochodowy

**Blacharz, Blacharz** samochodowy

**Ślusarz, Murarz-tylnik**

**Monter** sieci i instalacji sanitarnych

**Monter** zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie

**Stolarz, Cieśla, Tapicer**

**Operator** obrabiarek skrawających

**Obuwnik, Krawiec**

**Kamieniarz, Fryzjer, Piekarz**

**Fotograf, Kucharz, Sprzedawca**

**Kelner, Przetwórcza** mięsa

*i inne zgodne z klasyfikacją zawodów*

### PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU

W zakładach pracy po zawarciu umowy

### WAŻNE INFORMACJE

Kształcimy w ponad 30 zawodach!

Uczeń ma status pracownika młodocianego, otrzymuje wynagrodzenie i już pracuje na własną emeryturę

Nauka zawodu w przedsiębiorstwie i zakładzie rzemieślniczym jest najlepszym sposobem na zdobycie kwalifikacji zawodowych

## LICEUM OCÓLNOKSZTAŁCĄCE DLA DOROSŁYCH

### PODBUDOWA

8-letnia **szkoła podstawowa** lub **gimnazjum**

**Zasadnicza szkoła zawodowa**  
**Branżowa Szkoła I stopnia**

### CYKL KSZTAŁCENIA

**4** - letni

**3** - letni

### WAŻNE INFORMACJE

Nauka w systemie stacjonarnym wieczorowym  
Możliwość uzyskania wykształcenia średniego  
Możliwość przystąpienia do egzaminu maturalnego