

TECHNIK ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU

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 GEODETA

Nauczysz się posługiwać sprzętem geodezyjnym, wykonywać pomiary i tworzyć na ich podstawie mapy. Dowiesz się jak tyczyć budynki i inne obiekty a także jak wyznaczyć granice działki lub podzielić nieruchomość.

Poznasz geodezyjne programy komputerowe oraz słownictwo geodezyjne w języku angielskim - co ułatwi Ci podjęcie pracy w zawodzie poza granicami kraju.

Zatem MIERZ WYSOKO i CELUJ W SUKCES!



TECHNIK INFORMATYK

Absolwent będzie przygotowany do obsługi komputery 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 MECHANIZACJI ROLNICTWA I AGROTRONIKI INNOWACJA - SPAWANIE

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 sprzętu rolniczego.



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH INNOWACJA - ORGANIZACJA IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH

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. Ponadto ma możliwość zdobycia kwalifikacji w kursach **kelnerskich, cukierniczych i baristycznych**.



TECHNIK URZĄDZEŃ I SYSTEMÓW ENERGETYKI ODNAWIALNEJ INNOWACJA - INSTALACJE WODNE I OGRZEWANIE

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



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.



KELNER

Absolwent będzie przygotowany do właściwego obsługiwanie gości, projektowania i aranżacji sal i pomieszczeń, doradzania i udzielania informacji konsumentowi na temat podstawowych potraw i napojów, sporządzania i wykańczania dań oraz nakrywania stołów, z uwzględnieniem pory dnia i rodzaju składanego zamówienia.



BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

MECHANIK - OPERATOR POJAZDÓW I MASZYN ROLNICZYCH

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 i kombajnu zbożowego oraz w formie kursów - spawacza: elektrycznego, gazowego, metodami MIG, MAG, TIG i kwalifikacje operatora wózków widłowych.



KUCHARZ

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



CUKIERNIK

Absolwent będzie przygotowany do obsługiwanie 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.

ZESPÓŁ SZKÓŁ AGRO - TECHNICZNYCH im. W. Witosa w Ropczycach



Z TRADYCJĄ W PRZYSZŁOŚĆ



www.zsat-ropczyce.pl
www.facebook.com/zsat.ropczyce
www.instagram.com/zsat_ropczyce
e-mail: rolbit@poczta.onet.pl

Nasz adres:
ul. Mickiewicza 13
39-100 Ropczyce

tel: 17 22-18-571
fax: 17 22-18-201