

**REGULAMIN REKRUTACJI UCZNIÓW DO KLAS PIERWSZYCH
W ZESPOLE SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH IM. W. WITOSA W PŁOTACH
NA ROK SZKOLNY 2018/2019**

§ 1. SZKOŁY I KIERUNKI KSZTAŁCENIA

TECHNIKUM ZAWODOWE kształcące w zawodach:

- ❖ Technik hotelarstwa
- ❖ Technik informatyk
- ❖ Technik żywienia i usług gastronomicznych

Nauka w technikum umożliwi Ci zdobyć równocześnie zawód i wykształcenie średnie. Absolwenci technikum mogą także kontynuować naukę na wyższych uczelniach.

Przedmioty ogólnokształcące realizowane są w zakresie podstawowym oraz rozszerzonym. Będziesz musiał wybrać dwa przedmioty rozszerzone, które będą powiązane z przyszłym zawodem. Te wybrane przedmioty będziesz na maturze zdawać w zakresie rozszerzonym. W zależności od wybranych przedmiotów będziesz również realizował jeden przedmiot uzupełniający wiedzę z pozostałych dziedzin.

W technikum nauczysz się jak praktycznie wykonywać zawód, jak przygotować się do podejmowania działalności gospodarczej, jak napisać biznes plan, jak wykorzystać język obcy w pracy zawodowej, jak organizować swoją pracę w podległym zespole. Nauka trwa 4 lata.

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

- ❖ profil ogólny

Liceum ogólnokształcące daje ogólną wiedzę, lepiej przygotowuje do matury i dalszego kształcenia. Umożliwi zdobycie wiedzy i umiejętności co najmniej na poziomie podstawowym z zakresu wszystkich przedmiotów ogólnokształcących. Zadaniem liceum jest także przygotowanie uczniów do studiowania na wyższych uczelniach. W liceum będziesz uczył się dwóch przedmiotów w zakresie rozszerzonym, będą to geografia i matematyka. Wybór przedmiotów jest związany z egzaminem maturalnym. Duża liczba godzin z matematyki umożliwi ci lepiej przygotować się do matury z tego przedmiotu, geografia jest najczęściej wybieranym dodatkowym przedmiotem maturalnym. Nauka w liceum trwa 3 lata.

SZKOŁA BRANŻOWA I-STOPNIA

❖ klasa wielozawodowa

Od 1 września 2017 roku dotychczasowa 3-letnia Zasadnicza Szkoła Zawodowa przekształci się w 3-letnią Branżową Szkołę I Stopnia. Po ukończeniu branżowej szkoły I stopnia i zdaniu egzaminu z jednej kwalifikacji absolwent uzyska dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe, a także otrzyma wykształcenie zasadnicze branżowe. Absolwenci branżowej szkoły I stopnia kształcący się w zawodach, którzy nie zdecydują się na naukę w branżowej szkole II stopnia, będą mogli podjąć pracę lub wybrać liceum ogólnokształcące dla dorosłych począwszy od II klasy oraz zdecydować się na kwalifikacyjne kursy zawodowe.

Szkoła branżowa I stopnia posiada oddziały wielozawodowe. To rodzaj klasy, w której uczniowie uczą się wielu zawodów usługowych typu: fryzjer, elektryk, blacharz samochodowy, murarz, kamieniarz, stolarz, mechanik samochodowy, sprzedawca, kucharz, cukiernik, i inne. Zajęcia praktyczne odbywają się w zakładach pracy, z którymi podpisali umowę o pracę. Szkoła pomaga w znalezieniu odpowiednich zakładów pracy, przyjaznych dla pracujących. Kontakt z pracodawcą od początku edukacji pozwoli sprawniej pozyskać pracę lub umożliwi pozostanie na danym stanowisku pracy w przyszłości. Kształcenie zawodowe teoretyczne realizowane jest w formie czterotygodniowego kursu w każdym roku nauki. W szkole odbywa się kształcenie z przedmiotów ogólnokształcących. Nauka zawodu, organizowana przez pracodawcę, odbywa się na podstawie umowy o pracę zawartej pomiędzy uczniem a pracodawcą w celu przygotowania do zawodu. Z tego tytułu okres nauki wlicza się do stażu pracy. Ponadto za czas praktyki uczniowie otrzymują wynagrodzenie.

§ 2. TERMINY DOTYCZĄCE PRZYJĘĆ DO ODDZIAŁÓW KLAS PIERWSZYCH SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH DLA MŁODZIEŻY DO CZTEROLETNIEGO TECHNIKUM, TRZYLETNIEGO LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCEGO I TRZYLETNIEJ BRANŻOWEJ SZKOŁY I-STOPNIA

od 9 maja 2018 r. do 19 czerwca 2018 r. do godz. 15.00	Składanie wniosków przez kandydatów do szkoły.
od 22 czerwca 2018 r. do 26 czerwca 2018 r. do godz. 15.00	Uzupełnienie wniosku o przyjęcie do klasy pierwszej liceum ogólnokształcącego, technikum i branżowej szkoły I stopnia o świadectwo ukończenia gimnazjum oraz o zaświadczenie o wynikach egzaminu gimnazjalnego
do 28 czerwca 2018 r.	Weryfikacja przez komisję rekrutacyjną wniosków o przyjęcie do klasy pierwszej liceum ogólnokształcącego, technikum i szkoły branżowej I stopnia oraz dokumentów potwierdzających spełnianie przez kandydata warunków lub kryteriów branych pod uwagę w postępowaniu rekrutacyjnym.
do 6 lipca 2018 r. do godz. 12.00	Podanie do publicznej wiadomości przez komisję rekrutacyjną listy kandydatów zakwalifikowanych i kandydatów niezakwalifikowanych
do 10 lipca 2018 r. do godz. 15.00	Potwierdzenie przez rodzica kandydata albo kandydata pełnoletniego woli przyjęcia w postaci przedłożenia oryginału świadectwa ukończenia gimnazjum i oryginału zaświadczenia o wynikach egzaminu gimnazjalnego, a w przypadku technikum i branżowej szkoły I stopnia - także zaświadczenia lekarskiego zawierającego orzeczenie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia praktycznej nauki zawodu.
Dnia 11 lipca 2018 r. do godz. 12.00	Podanie do publicznej wiadomości przez komisję rekrutacyjną listy kandydatów przyjętych i kandydatów nieprzyjętych

§ 3. WYMAGANE DOKUMENTY:

Do podania o przyjęcie do wybranej szkoły należy dołączyć:

- ❖ trzy zdjęcia,
- ❖ zaświadczenie lekarskie (od lekarza medycyny pracy) o braku przeciwwskazań zdrowotnych do kształcenia w określonym zawodzie, w przypadku szkół prowadzących kształcenie zawodowe,

Po ukończeniu gimnazjum należy dołączyć:

- ❖ oryginał lub potwierdzoną kopię świadectwa ukończenia gimnazjum,
- ❖ oryginał lub potwierdzoną kopię zaświadczenia o szczegółowych wynikach egzaminu przeprowadzanego w ostatnim roku nauki w gimnazjum.
- ❖ w przypadku kandydatów do Branżowej Szkoły I-Stopnia - zaświadczenie wystawione przez przyszłego pracodawcę o zapewnieniu praktycznej nauki zawodu w wybranym zawodzie.

§ 4. WARUNKI I TRYB REKRUTACJI KANDYDATÓW DO SZKÓŁ

1. Rekrutacja do szkół ponadgimnazjalnych odbywa się na podstawie kryteriów zawartych w statucie szkoły uwzględniające w szczególności:
 - a) przeliczania na punkty wyniki egzaminu gimnazjalnego wyrażone w skali procentowej dla zadań z zakresu:
 - języka polskiego,
 - historii i wiedzy o społeczeństwie,
 - matematyki,
 - przedmiotów przyrodniczych (biologii, geografii, fizyki chemii),
 - języka obcego nowożytnego na poziomie podstawowym,
 - b) punkty za osiągnięcia ucznia, w tym za ukończenie gimnazjum z wyróżnieniem oraz za szczególne osiągnięcia ucznia wymienione na świadectwie ukończenia gimnazjum, ustalone przez szkolną komisję rekrutacyjno-kwalifikacyjną,
 - c) punkty za wyniki sprawdzianu uzdolnień kierunkowych.
2. Kandydat do szkoły ponadgimnazjalnej może uzyskać w postępowaniu rekrutacyjnym

maksymalnie 200 punktów za oceny z języka polskiego i trzech wybranych obowiązkowo zajęć edukacyjnych, a także za wyniki egzaminu przeprowadzanego w ostatnim roku nauki w gimnazjum oraz inne osiągnięcia kandydatów odnotowane na świadectwie, w tym:

a) maksymalnie 100 punktów za wyniki egzaminu przeprowadzonego w ostatnim roku nauki w gimnazjum - 0,2 pkt za każdy punkt procentowy uzyskany na egzaminie gimnazjalnym z zakresów:

- języka polskiego,
- historii i wiedzy o społeczeństwie,
- matematyki,
- przedmiotów przyrodniczych (biologii, geografii, fizyki chemii),
- języka obcego nowożytnego na poziomie podstawowym,

b) maksymalnie 100 punktów za „świadectwo”, w tym:

➤ maksymalnie 60 punktów za oceny z języka polskiego i trzech obowiązkowych zajęć edukacyjnych uzyskanych na świadectwie ukończenia gimnazjum, zgodnie z zasadą:

- stopień celujący - 15 punktów,
- stopień bardzo dobry - 12 punktów,
- stopień dobry - 9 punktów,
- stopień dostateczny - 5 punktów,

➤ maksymalnie 40 punktów za szczególne osiągnięcia wymienione na świadectwie ukończenia gimnazjum, w tym:

- 5 punktów za ukończenie gimnazjum z wyróżnieniem,
- maksymalnie 35 punktów za inne osiągnięcia, w tym: co najmniej 10 punktów za zdobycie przez kandydata tytułu finalisty konkursu dla gimnazjalistów o zasięgu wojewódzkim i ponadwojewódzkim, którego program obejmuje w całości lub poszerza treści podstawy programowej co najmniej jednego przedmiotu w lub za zdobycie tytułu finalisty olimpiad dla gimnazjalistów przeprowadzonych na zlecenie Ministerstwa Edukacji Narodowej.

3. Szkolna komisja rekrutacyjno-kwalifikacyjna w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im.

W. Witosa w Płotach ustala następujący podział 60 punktów za oceny z języka polskiego i trzech obowiązkowych zajęć edukacyjnych uzyskanych na świadectwie ukończenia gimnazjum dla poszczególnych szkół i zawodów.

TECHNIK HOTELARSTWA

Przedmioty	Ocena i punkty			
	celujący	bardzo dobry	dobry	dostateczny
Język polski	15	12	9	5
Matematyka	15	12	9	5
Geografia	15	12	9	5
Wybrany język obcy	15	12	9	5

W trakcie 4-letniej edukacji na przedmiotach ogólnych przygotowujesz się do zdania matury, zaś dzięki treściom realizowanym na przedmiotach zawodowych i praktykach zdobywasz dwie kwalifikacje:

T.11. Planowanie i realizacja usług w recepcji

T.12. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie Po ukończeniu szkoły dają one tytuł technika hotelarstwa.

Zdobycie ich uwarunkowane jest zdaniem egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie. Realizując program praktyk współpracujemy z najlepszymi obiektami hotelarskimi w pasie nadmorskim w kraju i za granicą. Zapewniamy zdobycie doświadczenia zawodowego już na poziomie szkoły ponadgimnazjalnej.

Kończąc naukę w zawodzie technik hotelarstwa jesteś przygotowany aby kontynuować edukację na uczelni wyższej. Ponadto pracę znajdziesz w zakładach hotelarskich, ośrodkach wypoczynkowych, zakładach uzdrowiskowych, pensjonatach, zajazdach, gościńcach, schroniskach, kwaterach prywatnych, a także w bazach ruchomych: promowej, żeglugowej, kolejowej, lotniczej, w hotelach i innych instytucjach posiadających bazę noclegową. Możesz być zatrudniony w organach administracji samorządowej zajmujących się usługami hotelarskimi, a także w branżowych organizacjach i stowarzyszeniach. Możesz prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług hotelarskich. Jesteś przygotowany aby wykonywać następujące zadania zawodowe:

- ❖ prowadzić działalność promocyjną oraz sprzedaż usług hotelarskich
- ❖ rezerwować usługi hotelarskie
- ❖ wykonywać prace związane z obsługą gości w recepcji
- ❖ przygotowywać jednostki mieszkalne do przyjęcia gości
- ❖ przygotowywać i podawać śniadania w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

- ❖ przyjmować i realizować zamówienia na hotelarskie usługi dodatkowe.

TECHNIK INFORMATYK

Przedmioty	Ocena i punkty			
	celujący	bardzo dobry	dobry	dostateczny
Język polski	15	12	9	5
Matematyka	15	12	9	5
Geografia	15	12	9	5
Język angielski	15	12	9	5

Technik informatyk jest specjalistą w zakresie wykonywania następujących zadań zawodowych:

- ❖ projektowania baz danych i administrowania bazami danych;
- ❖ tworzenia stron www i aplikacji internetowych, administrowania tymi stronami.
- ❖ projektowania i wykonywania lokalnych sieci komputerowych, administrowania tymi sieciami
- ❖ montowania oraz eksploatacji komputera i urządzeń peryferyjnych

W trakcie 4-letniej edukacji na przedmiotach ogólnych przygotowujesz się do zdania matury, zaś dzięki treściom realizowanym na przedmiotach zawodowych i praktykach zdobywasz trzy kwalifikacje:

E.12 - Montaż i eksploatacja komputerów osobistych oraz urządzeń peryferyjnych

E.13 - Projektowanie lokalnych sieci komputerowych i administrowanie sieciami

E.14 - Tworzenie aplikacji internetowych i baz danych oraz administrowanie bazami

Technik informatyk może podejmować pracę we wszystkich gałęziach gospodarki, w których mają zastosowanie komputery, m.in.:

- ❖ punkty serwisowe (montaż, modernizacja i naprawa komputerów, odzyskiwanie danych)
- ❖ działy obsługi informatycznej każdej firmy
- ❖ obsługa i administrowanie sieci komputerowych
- ❖ działy obsługi graficznej wydawnictw
- ❖ działy obsługi marketingowej firm, sklepy ze sprzętem komputerowym
- ❖ projektowanie i administrowanie stron
- ❖ własna działalność gospodarcza w zakresie usług informatycznych

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Przedmioty	Ocena i punkty			
	celujący	bardzo dobry	dobry	dostateczny
Język polski	15	12	9	5
Matematyka	15	12	9	5
Biologia	15	12	9	5
Wybrany język obcy	15	12	9	5

Ucząc się w technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych zdobędziesz wiedzę z zakresu:

- ❖ oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania,
- ❖ sporządzania potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- ❖ planowania i oceny żywienia,
- ❖ ekspedycji potraw i napojów,
- ❖ organizowania produkcji gastronomicznej,
- ❖ planowania i realizacji usług gastronomicznych,
- ❖ prawidłowej obsługi konsumenta,
- ❖ prowadzenia własnej działalności gospodarczej i sporządzania biznes planu.

Jako absolwent tego kierunku możesz znaleźć zatrudnienie we wszystkich typach zakładów gastronomicznych, m. in. restauracjach, barach, kawiarniach, stołówkach, hotelach, pensjonatach, domach wczasowych, na promach i statkach, domach opieki; możesz prowadzić własną działalność gospodarczą; fachowo i kompleksowo obsługiwać i organizować bale, wesela; organizować żywienie zbiorowe w bufetach, stołówkach, barach, itp. oraz projektować i aranżować wnętrza sal konsumpcyjnych. W trakcie nauki będziesz zdawał egzaminy zewnętrzne pozwalające na uzyskanie dwóch kwalifikacji:

T.6. Sporządzanie potraw i napojów

T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

Przedmioty	Ocena i punkty			
	celujący	bardzo dobry	dobry	dostateczny
Język polski	15	12	9	5
Matematyka	15	12	9	5
geografia	15	12	9	5
Wybrany język obcy	15	12	9	5

SZKOŁA BRANŻOWA I-STOPNIA - KLASA WIELOZAWODOWA

Przedmioty	Ocena i punkty			
	celujący	bardzo dobry	dobry	dostateczny
Język polski	15	12	9	5
Matematyka	15	12	9	5
Wiedza o społeczeństwie	15	12	9	5
Wybrany język obcy	15	12	9	5

Absolwenci gimnazjum ubiegający się o status młodocianego pracownika, przyjmowani będą do Branżowej Szkoły Zawodowej na podstawie umowy o praktycznej nauce zawodu, niezależnie od wyników uzyskanych na świadectwie ukończenia gimnazjum.