

Oferta kształcenia w roku szkolnym 2025/2026

Zespół Szkół nr 1 im. Powstańców Śląskich w Kędzierzynie-Koźlu

Technik budownictwa

Technik robót wykończeniowych w budownictwie

Technik logistyki

Technik ekonomista

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik technologii żywności o spec. cukiernik


Technik rachunkowości

Technik usług fryzjerskich

Branżowa Szkoła I Stopnia Branżowa Szkoła II Stopnia



 77 4825950

 ul. Skarbowa 2,
47-200 Kędzierzyn-Koźle

 zs1.edu.pl





Wielki sukces
naszej szkoły –
Brązowa Tarcza
w rankingu szkół
2025!



Dodatkowe zajęcia:

- ▶ szkolne koło młodych architektów;
- ▶ szkolne koło poszukiwaczy historii;
- ▶ Szkolne koło szachowe;
- ▶ ekonomiczne oblicze budowlanki;
- ▶ szkolne koło wolontariatu;
- ▶ udział w zawodach sportowych;
- ▶ udział w konkursach i olimpiadach przedmiotowych;
- ▶ zespół muzyczny „Budowlanka”;

- 
- ▶ szkolna agencja medialno-prasowa;
 - ▶ zajęcia z doradztwa zawodowego;
 - ▶ zajęcia wspomagające;
 - ▶ wsparcie pedagoga i psychologa szkolnego;
 - ▶ innowacje pedagogiczne;
 - ▶ zajęcia dodatkowe przygotowujące do egzaminów zawodowych i matury;
 - ▶ kursy: barmańskie, baristyczne, kelnerskie, fryzjerskie, wózków widłowych, kas fiskalnych itp.;
 - ▶ projekty stażowe w ramach programu Erasmus+
 - ▶ projekt "Opolskie szkolnictwo zawodowe dla rynku pracy II"

- 
- ▶ Posiadamy bogato wyposażoną bazę dydaktyczną, nowoczesne pracownie: gastronomiczna, logistyczna, budowlana, ekonomiczna, dwie sale gimnastyczne, windę, bibliotekę szkolną oraz szkolny punkt informacji i kariery.
 - ▶ Współpracujemy z firmami (Multiserwis, LKW Walter, Solidaris, Unity Line) i uczelniami wyższymi, Ochotniczym Hufcem Pracy i wieloma innymi organizacjami.

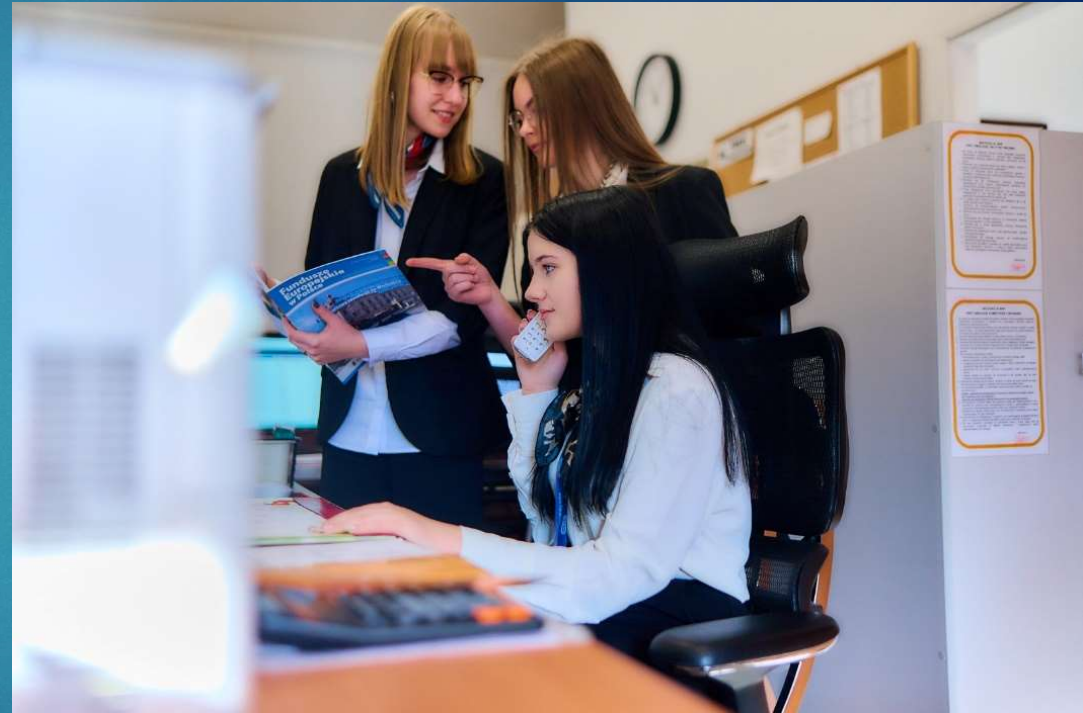


Technik ekonomista



Nauczysz się:

- ▶ stosowania wybranych przepisów prawa w prowadzeniu działalności,
- ▶ prowadzenia dokumentacji biurowej i magazynowej,
- ▶ prowadzenia dokumentacji procesu sprzedaży,
- ▶ gospodarowania rzeczowymi składnikami majątku,
- ▶ sporządzania biznesplanu;
- ▶ sporządzania dokumentacji kadrowej,
- ▶ prowadzenia spraw związanych ze świadczeniami socjalnymi,
- ▶ rozliczania wynagrodzeń i składek pobieranych przez ZUS,
- ▶ prowadzenia analizy zatrudnienia i wynagrodzeń,
- ▶ prowadzenia ewidencji podatkowych i rozliczeń podatkowych,
- ▶ prowadzenia rozliczeń finansowych z kontrahentami i bankami.



Technik rachunkowości



Nauczysz się:

- ▶ prowadzenia rekrutacji i selekcjonowania kandydatów do pracy;
- ▶ sporządzania dokumentacji kadrowej;
- ▶ prowadzenia spraw związanych ze świadczeniami socjalnymi;
- ▶ rozliczania wynagrodzeń i składek pobieranych przez ZUS;
- ▶ prowadzenia analizy zatrudnienia i wynagrodzeń;
- ▶ prowadzenia ewidencji podatkowych i rozliczeń podatkowych;
- ▶ prowadzenia rozliczeń finansowych z kontrahentami i bankami;
- ▶ sporządzania jednostkowych sprawozdań finansowych;
- ▶ prowadzenia analizy finansowej.



Technik usług fryzjerskich

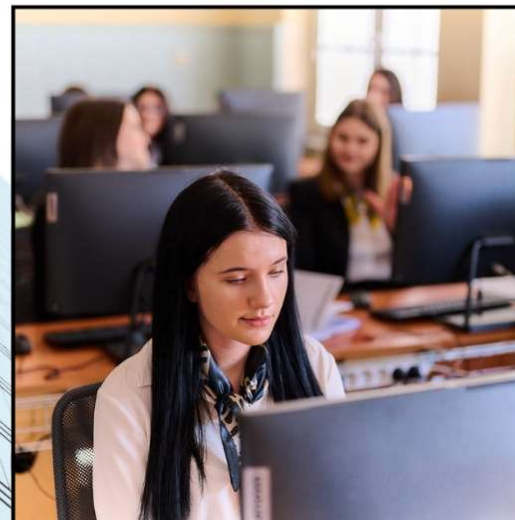


Nauczysz się:

- ▶ prowadzenia konsultacji z klientem lub klientką dotyczącej zakresu usługi fryzjerskiej;
- ▶ doradzania w zakresie doboru koloru i odpowiedniej fryzury;
- ▶ wykonywania pielęgnacji włosów i skóry głowy;
- ▶ wykonywania nietrwałego i trwałego odkształcania włosów;
- ▶ wykonywania strzyżenia włosów i formowania zarostu;
- ▶ wykonywania zmiany koloru włosów;
- ▶ wykonywania stylizacji fryzur;
- ▶ projektowania fryzur;
- ▶ dokumentowania fryzur;
- ▶ wykonywania fryzur na podstawie projektów.



Technik logistyk



Nauczysz się:

- ▶ przyjmowania, przechowywania i wydawania towarów z magazynu;
- ▶ monitorowania poziomu i stanu zapasów;
- ▶ obsługiwanie programów magazynowych;
- ▶ prowadzenia dokumentacji magazynowej;
- ▶ monitorowania procesów produkcyjnych i dystrybucyjnych.
- ▶ planowania procesów transportowych;
- ▶ organizowania procesów transportowych;
- ▶ dokumentowania procesów transportowych.



Technik żywienia i usług gastronomicznych



Nauczysz się:

- oceny jakości surowca;
- przechowywania żywności;
- obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy;
- obsługi sprzętu gastronomicznego;
- przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
- wydawania dań;
- oceniania jakości żywności;
- planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia;
- organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej;
- wykonywania usług gastronomicznych;
- ekspedycji potraw i napojów.



Technik technologii żywności o spec. cukiernik



Nauczysz się:

- ▶ Stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych;
- ▶ Magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- ▶ Sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- ▶ Wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych.
- ▶ Wytwarzania produktów spożywczych;
- ▶ Organizowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym;
- ▶ Nadzorowania przebiegu procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym.



Technik budownictwa



Nauczysz się:

- ▶ Wykonywania zapraw murarskich, tynkarskich i mieszanek betonowych.
- ▶ Wykonywania murowanych konstrukcji budowlanych.
- ▶ Wykonywania i naprawa tynków wewnętrznych i zewnętrznych.
- ▶ Wykonywania remontów i rozbiórki murowanych konstrukcji budowlanych.
- ▶ Organizowania i kontrolowania robót związanych z zagospodarowaniem terenu budowy.
- ▶ Organizowania i kontrolowania robót konstrukcyjno-budowlanych stanu surowego.
- ▶ Organizowania i kontrolowania budowlanych robót wykończeniowych.
- ▶ Organizowania i kontrolowania robót związanych z utrzymaniem obiektów budowlanych w pełnej sprawności technicznej.
- ▶ Sporządzania kosztorysów robót budowlanych.

Technik robót wykończeniowych w budownictwie



Nauczysz się:

- montowania systemów suchej zabudowy,
- wykonywania robót malarskich,
- wykonywania robót tapeciarskich,
- wykonywania robót posadzkarskich,
- wykonywania robót okładzinowych;
- organizowania i kontrolowania robót związanych z zagospodarowaniem terenu budowy,
- koordynowania prac związanych z wykonywaniem robót wykończeniowych w budownictwie,
- organizowania i kontrolowania robót wykończeniowych prowadzonych w obiektach budowlanych,
- sporządzania kosztorysów robót wykończeniowych w budownictwie.



Branżowa Szkoła I Stopnia





**W trakcie trzech
lat zdobędziesz
dobry zawód
oraz będziesz
pracownikiem
młodocianym**



**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1
IM. POWSTAŃCÓW
ŚLĄSKICH
W KĘDZIERZYNIE-KOZŁU**



Zawody w których możesz się uczyć:

- sprzedawca;
- kucharz;
- fryzjer;
- mechanik pojazdów samochodowych;
- monter izolacji przemysłowych;
- monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie;
- murarz-tylnkarz;
- piekarz; cukiernik; wędliniarz;
- magazynier-logistyk;
- elektryk; elektromechanik;
- elektromechanik pojazdów samochodowych;
- blacharz samochodowy;
- lakiernik samochodowy;
- krawiec; dekarz; cieśla; ślusarz; i inne.



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1
IM. POWSTAŃCÓW
ŚLĄSKICH
W KĘDZIERZYNIE-KOZŁU



Przydatne linki:

ZS nr 1 w Kędzierzynie-Koźlu:

► <https://zs1.edu.pl/>

Facebook:

<https://www.facebook.com/>

Instagram:

https://www.instagram.com/zs1kk_budowlanka/

tiktok



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1
IM. POWSTAŃCÓW ŚLĄSKICH W
KĘDZIERZYNIE-KOŹLU

Dziękuję za uwagę

Zespół Szkół nr 1 im. Powstańców Śląskich w Kędzierzynie-Koźlu

Technik budownictwa

Technik robót wykończeniowych w budownictwie

Technik logistyk

Technik ekonomista

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik technologii żywności o spec. cukiernik


Technik rachunkowości

Technik usług fryzjerskich

Branżowa Szkoła I Stopnia Branżowa Szkoła II Stopnia



 77 4825950

 ul. Skarbowa 2,
47-200 Kędzierzyn-Koźle

 zs1.edu.pl

