



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH NR 2

Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego
im. Tadeusza Kościuszki

99 - 400 Łowicz, ul. Blich 10

tel.: sekretariat 46 837 37 05, RCKU 46 837 62 78, księgowość 46 837 33 77, fax: 46 837 33 77
<http://www.zsp2lowicz.pl>, e-mail: blich@zsp2lowicz.pl

Szkoły wchodzące w skład Zespołu:

dla młodzieży:

- Technikum Logistyczne
- Technikum Informatyczne
- Technikum Agrobiznesu
- Technikum Technologii Żywności
- Technikum Żywności i Gospodarstwa Domowego
- Technikum Mechanizacji Rolnictwa
- Zasadnicza Szkoła Zawodowa
- 2-letn. LO – uzupełniające
- 3-letn. Technika – uzupełn

dla dorosłych:

- 3 – letnie Liceum Ogólnokształcące (po gimn.)
- 2 – letnie Liceum Ogólnokształcące (po ZSZ)
- 3 – letnie Technikum uzupełniające (po ZSZ)
- Szkoły Policealne

Przy Zespole Szkół funkcjonują:

- Gospodarstwo pomocnicze
- Hotel przyszkolny
- Zespół Pieśni i Tańca „Blichowiaci”
- Szkolny Ośrodek Kariery

Na terenie Zespołu Szkół ma swoją siedzibę:

- Łowickie Stowarzyszenie Przyjaciół Szkoły Blichowskiej-Blich



Zamiejscowy Ośrodek Dydaktyczny SGGW

Wydziały:

- Rolnictwo i Biologia o spec. „Agronomia i Agrobiznes”
- Informatyka w Rolnictwie
- Międzywydziałowe Studium „Ochrony Środowiska”

Technikum Żywności i Gospodarstwa Domowego

Nauka w technikum trwa cztery lata, absolwent uzyskuje tytuł **technika żywności**.

Specjalność:

✓ **żywność zbiorowa z dietetyką**

1. W wyniku realizacji kształcenia w zawodzie absolwent będzie umiał:
 - dobierać surowce, sporządzać, dekorować i oceniać jakość potraw,
 - obsługiwać konsumentów z wykorzystaniem różnych form i technik,
 - organizować zaopatrzenie placówek gastronomicznych, hotelarskich i gospodarstw domowych,
 - funkcjonalnie i estetycznie urządzać zakłady gastronomiczne, hotele i domy,
 - prowadzić działalność gospodarczą i dokumentację w zakresie gastronomii, hotelarstwa i gospodarstw domowych.
2. Zajęcia praktyczne odbywają się w nowoczesnej wyposażonej pracowni technologii gastronomicznej, znajdującej się na terenie szkoły.
Praktyki zawodowe organizowane są głównie w ośrodkach leczniczo-wypoczynkowych, oraz renomowanych restauracjach czy hotelach na terenie całej Polski i za granicą.
3. Uczniowie mają możliwość poszerzania swojej wiedzy na zajęciach Kółka Żywności. W ramach „Promocji zdrowego stylu życia” prowadzą wykłady na terenie Łowicza, wydają broszury, plakaty oraz gazetki, w których upowszechniają wiedzę z zakresu żywności.
4. **Nauka może być kontynuowana na studiach związanych z żywnością człowieka lub gastronomią.**
5. Ci, którzy nie zdecydują się na studia mogą **podjąć pracę w różnego typu zakładach zbiorowego żywności**
 - restauracjach, barach, stolówkach,
 - hotelach,
 - ośrodkach wczasowo – sanatoryjnych lub we własnym biznesie.

Przy rekrutacji do klasy pierwszej będą brane pod uwagę oceny z następujących przedmiotów:

- **Język polski**
- **Geografia**
- **Biologia**
- **Technika**