



Witamy 😊



**Zespół Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawny w Malinowie**

Zespół Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny w Malinowie,  
Malinowo 10, 13-200 Działdowo, telefon 23/6974163,  
mail: [sekretariat@malinowo.org](mailto:sekretariat@malinowo.org)  
str. internetowa: <https://zsmalinowo.edupage.org/>

### Dlaczego warto?

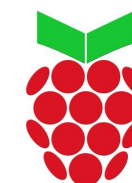
- Zawody i specjalności dostosowane do potrzeb rynku pracy
  - Umowy patronackie z zakładami pracy
- i wieloma instytucjami wspierającymi kształcenie zawodowe
  - Nowoczesne wyposażenie szkoły –  
multimedialne wyposażenie wszystkich pracowni,  
specjalistyczne pracownie kształcenia zawodowego
    - Realizacja wielu projektów  
dofinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego
      - Doradztwo zawodowe  
ukierunkowane na rozwój kariery zawodowej uczniów
    - Pomoc pedagogiczna i psychologiczna
      - Przyjazna atmosfera
      - INTERNAT dla uczniów
    - Praca, już po ukończeniu szkoły

Znajdziesz nas: <https://www.facebook.com/p/Zespol-Szkol-Malinowo>



# O nas

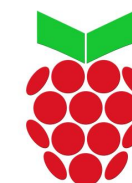
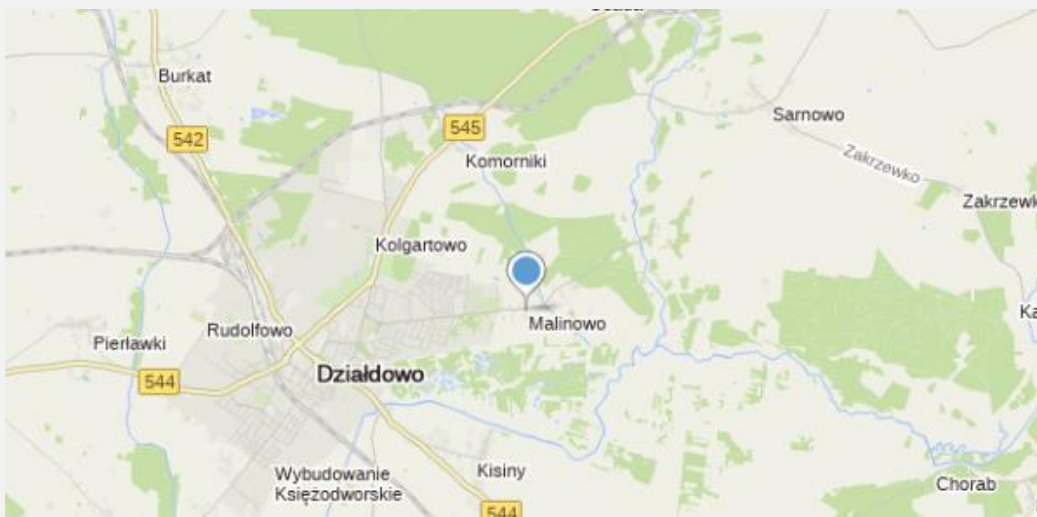
Łączymy tradycję z nowoczesnością,  
bo na rynku pracy liczy się fach





# Gdzie jesteśmy?

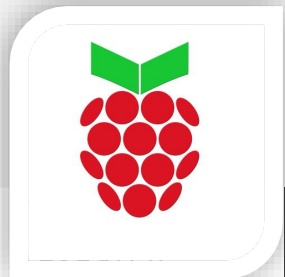
Szkoła położona 3 km od Działdowa,  
dobry dojazd komunikacją publiczną i miejską, dobry dojazd ścieżką rowerową





# Możesz zamieszkać w naszym internacie

POTRZEBUJESZ





## Kształcimy z pasją dla Twojej Kariery

ZAWODY na rok szkolny 2024/2025

### *Branżowa szkoła I stopnia*

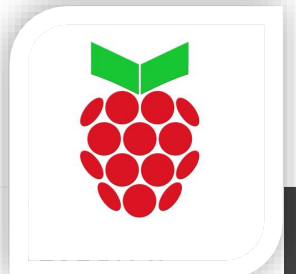
Kucharz

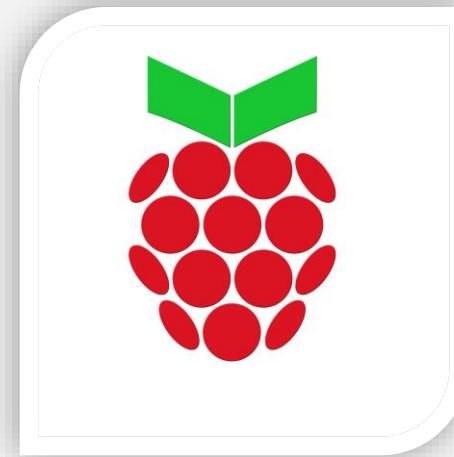
Operator urządzeń przemysłu szklarskiego

### *Technikum*

Technik hotelarstwa

Technik żywienia i usług gastronomicznych





# Branżowa Szkoła I stopnia

Nauka trwa 3-lata

Nauka w szkole obejmuje kształcenie ogólne oraz kształcenie zawodowe (w szkole lub u pracodawcy)

Zdajesz jeden egzamin zawodowy

Celem nauki jest przygotowanie ucznia do wybranego zawodu, a następnie płynne wejście na rynek pracy





# Branzowa Szkoła I stopnia



Kucharz





## Jako kucharz

nauczysz się sporządzać różnego rodzaju potrawy, ciasta, napoje i desery.

Będziesz mógł podjąć pracę w restauracjach, kawiarniach oraz zakładach gastronomicznych.

Branża gastronomiczna jest jedną z wciąż najbardziej rozwijających się, a zapotrzebowanie na pracowników i wykwalifikowanych kucharzy jest duże.







**HEINZGLAS**  
family-owned since 1622

**AHK** Deutsch-Polnische  
Industrie- und Handelskammer  
Polsko-Niemiecka Izba  
Przemysłowo-Handlowa

Zespół Szkół  
im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny  
w Malinowie

Powiat  
Działdowski



# Branzowa Szkoła I stopnia



Operator urządzeń przemysłu szklarskiego

Ogłaszają nabór do klasy patronackiej w zawodzie

## OPERATOR URZĄDZEŃ PRZEMYSŁU SZKLARSKIEGO

Branzowa Szkoła I stopnia



**CECH RZEMIEŚLNIKÓW I PRZEDSIĘBIORCÓW W DZIAŁDOWIE**

cr.dzialdowo@wp.pl  
23 697 24 62 530 656 917

**SZKOLIMY W ZAWODACH**

- Mechanik
- Blacharz
- Glaznik
- Malarz
- Stolarz
- Lakiernik
- szermistrz
- Fotograf
- Fryzjer
- Topielca
- Pielęgniarz
- Kucharz
- Mistrz Kucharski
- Ślusarz
- Sprzedawca





## Jako operator urządzeń przemysłu szklarskiego

zagłębisz się w technologię produkcji szkła, nauczysz się obsługi maszyn szklarskich, poznasz tajniki zdobienia.

Będziesz mógł podjąć pracę w hutach szkła, zakładach zdobienia i przetwórstwa szkła.

Rynek pracy przemysłu ceramiczno-szklarskiego jest od lat w dynamicznym rozwoju, a zapotrzebowanie na wykwalifikowanych operatorów urządzeń przemysłu szklarskiego jest bardzo duże, ze wzg. na lokalizację wielu hut w Polsce.



# Branżowa Szkoła I stopnia

## Kucharz

- zdobędziesz zawód pod okiem wspaniałej kadry nauczycieli-praktyków,
- łatwo wejdiesz na rynek pracy.

*Kucharze prowadzą bardzo interesujące życie zawodowe: uczestniczą w konkursach, wyjeżdżają za granicę, prowadzą własne blogi, kluby czy programy kulinarne.*



## Operator urządzeń przemysłu szklarskiego

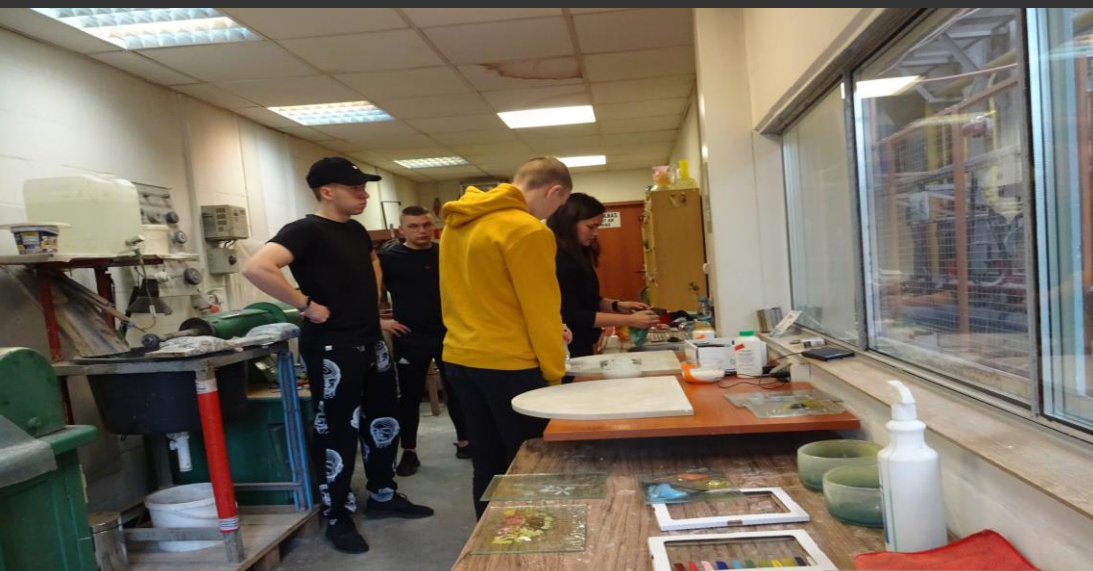
- zdobędziesz fach w klasie patronackiej,
- zyskasz swoje pierwsze wynagrodzenie, jako młodociany pracownik,
- łatwo znajdziesz pracę, już po ukończeniu Branżowej szkoły I stopnia.

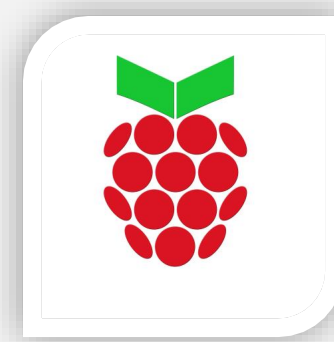




# Branżowa Szkoła I stopnia

Z życia szkoły





# Branzowe Centrum Umiejętności

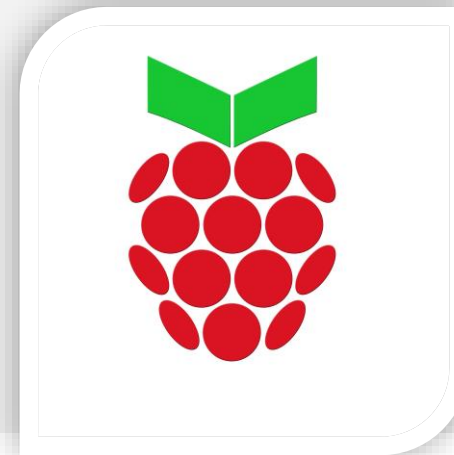
Branzowe Centra Umiejętności

- ośrodki kształcenia i egzaminowania w danej branży, mające zapewnić wsparcie istniejącym placówkom edukacyjnym.

Rodzaje działalności, jaką będą prowadziły BCU:

edukacyjno- szkoleniowa, innowacyjno-rozwojowa, wspierająca współpracę szkół, placówek i uczelni z pracodawcami, wspierająca realizację doradztwa zawodowego.





# Technikum



Nauka trwa 5-lat.

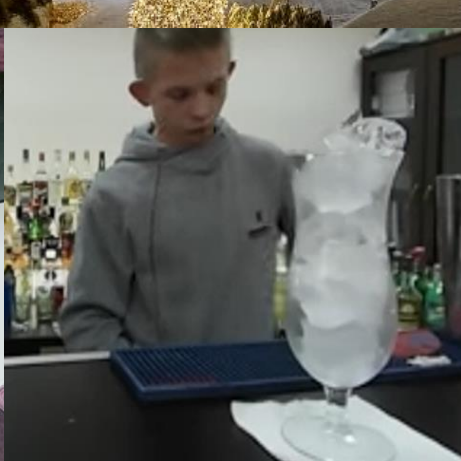
Ucząc się w technikum uczeń zdobywa:  
**wykształcenie i fach.**

Uzyskuje się : wykształcenie ogólne i można przystąpić do matury, ponieważ w programie nauki są przedmioty ogólnokształcące,

- wykształcenie zawodowe - uczy się też przedmiotów zawodowych (teoretycznych i praktycznych) i odbywa praktyki zawodowe. (najczęściej w firmach współpracujących z daną szkołą). Daje to doświadczenie, ale także pozwala nawiązać kontakty branżowe, które mogą być przydatne po ukończeniu szkoły jako start na rynku pracy.

Zdaje się 2 egzaminy zawodowe, co pozwala uzyskać dyplom w zawodzie.

Można kontynuować naukę na studiach wyższych, w szkole policealnej, na KKZ lub podjąć pracę.



**Technikum**

Zawód: technik hotelarstwa

# Technik hotelarstwa

Zajmuje się organizacją i świadczeniem usług noclegowych oraz gastronomicznych, związanych z pobytom gościa w obiekcie hotelowym. Wykonuje czynności związane z promocją i sprzedażą oferowanych usług hotelarskich.

Do typowych stanowisk pracy w tym zawodzie należą: administrator hotelu, hotelarz, menedżer hotelarstwa.

Branża hotelarska jest jedną z wciąż rozwijających się, a zapotrzebowanie na wykwalifikowanych techników hotelarstwa jest stałe.







# Technikum

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych



# Technik żywienia i usług gastronomicznych

Sporządza potrawy, napoje i desery.  
Planuje produkcję  
i ustala asortyment potraw,  
dokonuje oceny jakości surowców  
i półproduktów, potraw i napojów,  
w tym nadzoruje proces produkcji potraw,  
napojów oraz deserów.  
Ocenia jakość żywności .

Zdobywając tytuł technika będziesz mógł  
pracować, jako: szef kuchni, kucharz  
w restauracjach, hotelach, pensjonatach,  
zakładach żywienia zbiorowego,  
gospodarstwach agroturystycznych,  
kierownik ds. żywienia w zakładach  
gastronomicznych,  
menager ds. planowania i organizacji  
usług gastronomicznych.



Nasze kursy zawodowe



Carvingu



Barmana

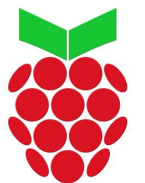
# Z życia szkolnego Zespołu Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny w Malinowie



Ogólnopolski Konkurs:  
*Bitwa  
na drobiowe smaki*

Ogólnopolski  
konkursu: *Drób  
na polskim stole*

Ogólnopolski konkurs  
kulinarny:  
*Green Box Challenge*



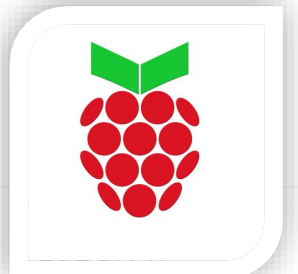
# Z życia szkolnego Zespołu Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny w Malinowie



Olimpiada *Wiedzy i Umiejętności Rolniczych*

Program telewizyjny *Gotowi do gotowania – Start!*

Stypendyści Starosty Działdowskiego:  
uczniowie ZS w Malinowie



# Z życia szkolnego Zespołu Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny w Malinowie



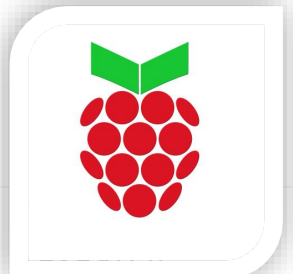
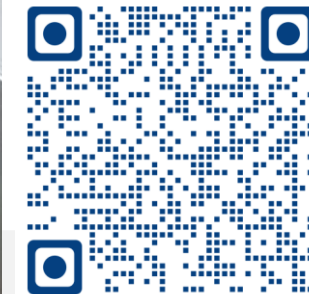
Praktyki zawodowe

Karpacz

Meksyk

Grecja: Projekt

<https://www.youtube.com/watch?v=8JHM7gmTa0g>

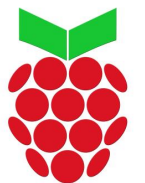


# Z życia szkolnego Zespołu Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny w Malinowie



Dyskusyjny Klub Książki

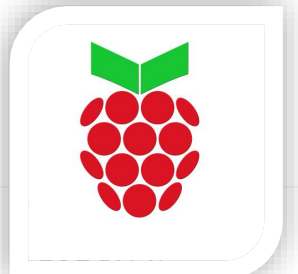
Wioska Garncarska w Kamionce  
Warsztaty Bożonarodzeniowe



# Z życia szkolnego Zespołu Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny w Malinowie



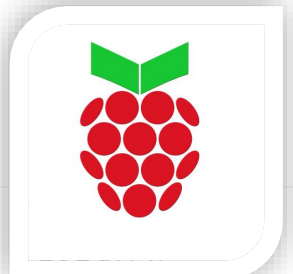
Jarmark Bożonarodzeniowy *Działdowo*  
Świąteczna Zbiórka Żywności z Caritas *Działdowo*



# Z życia szkolnego Zespołu Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny w Malinowie



Udział w przedsięwzięciach Cittaslow  
Finał Szlachetnej Paczki  
Wycieczki ZS Malinowo



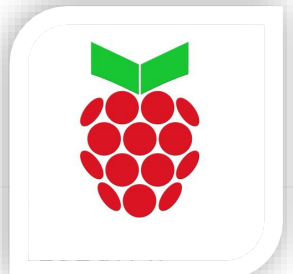


# Z życia szkolnego

## Zespołu Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny w Malinowie

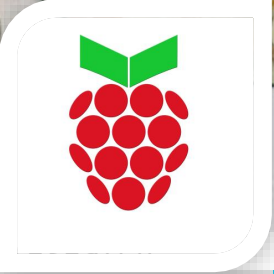


Mistrzowie Polski Kelnerów  
Wojewódzki Konkurs kulinarny



# Z życia szkolnego Zespołu Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny w Malinowie

XXVI Wojewódzki Konkurs Kulinaryny  
obywający się w Zespole Szkół w Malinowie



# Z życia szkolnego : Zespołu Szkół im. Emilii Sukertowej-Biedrawiny w Malinowie

## NASZE OSTATNIE SUKCESY

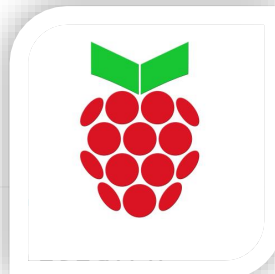


**I miejsce w**  
XXVI Wojewódzkim Konkursie Kulinarnym dla uczennic  
naszej szkoły z klasy 5TŻ:  
Roksana Tańska, Karolina Strzelewska

Zobacz relację z TVP Olsztyn

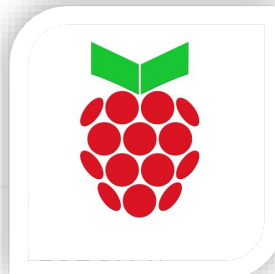
[https://www.facebook.com/TVP3Olsztyn/videos/800498011929831?locale=pl\\_PL](https://www.facebook.com/TVP3Olsztyn/videos/800498011929831?locale=pl_PL)

Zapraszamy 😊





Nasza uczennica zakwalifikowała się  
do finału ogólnopolskiego konkursu kulinarnego  
Chefs En Or Polska edycja 2024 😊



## Prognoza zapotrzebowania na pracowników

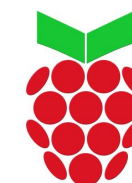
w zawodach szkolnictwa  
branżowego na krajowym  
i wojewódzkim rynku  
pracy 2024



DOBRY ZAWÓD   
FAJNE ŻYCIE

Prognoza zapotrzebowania na pracowników  
w zawodach szkolnictwa branżowego  
na krajowym i wojewódzkim rynku pracy,  
informuje nas o wzroście zapotrzebowania  
na zawody

**kucharz,  
technik technologii żywności,  
technik hotelarstwa,  
operator urządzeń przemysłu  
szklarskiego**





**Dziękujemy  
za uwagę!**



Pozdrawiamy  
Zespół Szkół w Malinowie

