

Zespół Szkół Hotelarsko Turystycznych

Im. Władysława Zamoyskiego

O szkole

Zespół Szkół Hotelarsko Turystycznych w Zakopanem, w skład którego wchodzi: Technikum nr 2 oraz Branżowa Szkoła I stopnia, kształci młodzież w atrakcyjnych zawodach, dających duże możliwości zatrudnienia, zwłaszcza na terenie Podhala.

Dysponujemy nowoczesną i dobrze wyposażoną bazą dydaktyczną. Zajęcia odbywają się w specjalistycznych pracowniach: komputerowych, gastronomicznych, hotelarskich, fryzjerskich. Na bieżąco modernizujemy bazę dydaktyczną, wymieniamy sprzęt komputerowy, doposażamy pracownie. Posiadamy szybkie łącze światłowodowe, rozbudowaną sieć komputerową oraz Wi-Fi.

Zajęcia sportowe odbywające się podczas lekcji wychowania fizycznego, a także w czasie wolnym, prowadzone są na dwóch dużych salach gimnastycznych, w siłowni oraz na nowopowstałych boiskach do piłki ręcznej, siatkówki i koszykówki.

Szkoła zapewnia bezpieczeństwo poprzez monitoring wizyjny, a drzwi wejściowe otwierane są po przystawieniu karty magnetycznej do czytnika. Uczniowie mają do dyspozycji własne szafki, zabezpieczone kodem cyfrowym.

Dzięki elektronicznemu dziennikowi lekcyjnemu rodzice są na bieżąco informowani o postępach w nauce, frekwencji oraz zachowaniu. Na stronie internetowej oraz profilu Facebook zamieszczane są aktualności z życia szkoły

Uczestniczymy w różnych projektach współfinansowanych ze środków unijnych. Podczas zajęć w ramach Małopolskiej Chmury Edukacyjnej, uczniowie łączą się za pomocą wideokonferencji z uczelniami wyższymi. Organizujemy zagraniczne praktyki, realizowane w różnych krajach Unii Europejskiej, dzięki którym uczestnicy zdobywają doświadczenie zawodowe, doskonałą znajomość języków obcych oraz poznają tamtejszą kulturę.

Szkoła prowadzi także nieobowiązkowe zajęcia pozalekcyjne, w trakcie których uczniowie zdobywają dodatkowe umiejętności, przydatne podczas wykonywania zawodu oraz są przygotowani do egzaminów maturalnych.

Uczniowie aktywnie angażują się w życie szkoły. Biorą udział w przedstawieniach teatralnych, pomagają w różnorodnych akcjach wolontariatu, prowadzą Spółdzielnię Uczniowską. Osiągają sukcesy w międzyszkolnych zawodach sportowych.

Dla uczniów spoza Zakopanego oferujemy zakwaterowanie w szkolnym internacie.

Technikum Nr 2

Nauka w technikum trwa 5 lat. Zajęcia z przedmiotów ogólnokształcących prowadzone są różnymi aktywizującymi metodami, z wykorzystaniem nowoczesnych technologii informatycznych. Ich celem jest poszerzenie wiedzy, umiejętności i zainteresowań, a przede wszystkim gruntowne przygotowanie do egzaminów maturalnych. Natomiast dzięki zajęciom zawodowym uczniowie nie tylko zdobywają wiedzę, ale także praktyczne umiejętności do wykonywania zawodu. Dwukrotnie w cyklu nauczania kierujemy uczniów na miesięczne praktyki zawodowe do renomowanych hoteli na terenie całego kraju, pensjonatów, restauracji, biur turystycznych oraz urzędów.

Zawód: technik hotelarstwa

Technikum przygotowuje uczniów do pracy we wszelkiego rodzaju zakładach hotelarskich oraz w administracji samorządowej na stanowiskach wymagających wiedzy w zakresie hotelarstwa, jak również w nowoczesnych bazach noclegowych.

W trakcie nauki uczniowie poznają oprogramowania komputerowe, wspomagające obsługę gości hotelowych, wykorzystywane w recepcjach hotelowych. W nowoczesnie wyposażonych pracowniach gastronomicznych uczą się przygotowywać śniadania, a w sali konsumpcyjnej obsługi gości oraz podawania posiłków.

Zawód: technik organizacji turystyki

Technikum przygotowuje absolwenta do pracy w branży turystycznej, organizowania imprez turystycznych, rozliczania ich kosztów oraz podejmowania wszelkich czynności związanych z turystyką. Uczeń poznaje geografię turystyczną i zasady funkcjonowania biura podróży, zasady organizacji targów, imprez i wyjazdów zagranicznych, uczy się fachowego świadczenia usług turystycznych i profesjonalnej obsługi klienta, również w języku angielskim.

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

Uczniowie nabywają praktyczne umiejętności przygotowywania potraw oraz poznają zasady żywienia. Ponadto uczą się sporządzać jadłospisy, karty menu, obliczać wartość odżywczą posiłków oraz przygotowywać ofertę usług gastronomicznych.

Zajęcia, związane z produkcją gastronomiczną, odbywają się w nowoczesnie wyposażonych pracowniach gastronomicznych.

Zawód: technik ekonomista

Technikum przygotowuje uczniów do podjęcia pracy biurowej. Uczniowie poznają zasady funkcjonowania przedsiębiorstw, sporządzają listy płac, deklaracje podatkowe i ubezpieczeniowe.

W trakcie nauki wykorzystują oprogramowanie komputerowe do prowadzenia spraw kadrowo-płacowych, ubezpieczeniowych i podatkowych, a także do obliczeń statystycznych.

Zawód: technik rachunkowości

Uczniowie przygotowywani są do podjęcia pracy w księgowości. Podczas nauki poznają zasady prowadzenia rachunkowości w przedsiębiorstwie, sporządzania sprawozdań finansowych, deklaracji podatkowych i ubezpieczeniowych oraz rozliczania wynagrodzeń,

Zajęcia praktyczne prowadzone są z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego wykorzystywanego w działach księgowo-płacowych.

Zawód: technik informatyk

W trakcie nauki uczeń poznaje zasady budowy sprzętu komputerowego, teoretyczne podstawy działania systemów informatycznych, administruje sieciowymi systemami operacyjnymi, projektuje i zarządza siecią komputerową. Poznaje także zasady programowania i budowy stron internetowych. Absolwent otrzymuje wykształcenie potrzebne do podjęcia samodzielnej pracy na stanowiskach informatycznych, jak również kontynuacji nauki na studiach informatycznych.

Zajęcia odbywają się w specjalistycznych pracowniach, wyposażonych w komputery oraz nowoczesne urządzenia używane w profesjonalnych sieciach komputerowych.

Oddział Przygotowania Wojskowego

W certyfikowanym przez Ministerstwo Obrony Narodowej Oddziale Przygotowania Wojskowego naukę mogą podjąć uczniowie kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Zajęcia odbywają się w szkole oraz Jednostce Patronackiej, zgodnie z programem MON. Rekrutacje do OPW poprzedzają testy sprawnościowe.

Branżowa Szkoła I stopnia

Nauka w branżowej szkole trwa 3 lata. Główny nacisk kładziony jest na przygotowanie do wykonywania zawodu, dlatego uczniowie 2 lub 3 dni w tygodniu biorą udział w zajęciach praktycznych w zakładach pracy. Szkoła daje możliwość podjęcia nauki we wszystkich zawodach.

Przedmioty ogólnokształcące realizowane są w szkole, natomiast praktyczne kształcenie zawodowe odbywa się w zakładach pracy, w ramach umowy pomiędzy pracodawcą, a młodocianym pracownikiem.

Uczniowie klas wielozawodowych uczestniczą w miesięcznych kursach doszkalających prowadzonych przez Ośrodki Doskonalenia Zawodowego.