



ZESPÓŁ SZKÓŁ ROLNICZYCH W KIJANACH

Twój cel to...

... szkoła z ponad 100-letnią historią i tradycjami

... **wykształcenie w kierunkach rolniczych**

... **uczyć się i mieszkać w jednym miejscu (szkoła z internatem)**

... **bezpłatne dodatkowe uprawnienia**

... **nauka w międzynarodowym gronie**

Przyjdź do nas!

Historia szkoły to ponad 100 lat działalności edukacyjnej i wychowawczej. Dzięki nauce w naszej szkole, absolwenci mogą pochwalić się sukcesami w różnych dziedzinach. Stworzona przez szkołę sylwetka absolwenta gwarantuje kompetencje, wiedzę i umiejętności pozwalające na elastyczność na rynku pracy. Szkoła posiada certyfikaty: Szkoła Przedsiębiorczości, Szkoła Promująca Zdrowie, Szkoła Jakości. Wśród uczniów są Stypendyści Prezesa Rady Ministrów oraz Powiatu Łęczyńskiego. Współpracujemy ze szkołą rolniczą na Białorusi, Uniwersytetem w Baranowiczach na Białorusi, Uniwersytetem Przyrodniczym w Lublinie. Mamy podpisane umowy partnerskie z wieloma pracodawcami w branżach, w których kształcimy w szkole.

OFERTA EDUKACYJNA

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

TECHNIKUM

- technik architektury krajobrazu
- technik agrobiznesu
- technik urządzeń i systemów energetyki odnawialnej
- technik hotelarstwa
- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik informatyk
- technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

- kucharz
- piekarz
- ogrodnik
- mechanik pojazdów samochodowych
- rolnik
- kierowca mechanik
- cukiernik
- ślusarz



SZKOŁA POLICEALNA

(kształcenie w formie zaocznej):

- technik bezpieczeństwa i higieny pracy
- technik turystyki na obszarach wiejskich
- technik administracji

CENTRUM KSZTAŁCENIA USTAWICZNEGO

(kształcenie w formie zaocznej):

- Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe
- Liceum Ogólnokształcące



BEZPŁATNE DODATKOWE UPRAWNIENIA

- kurs prawa jazdy kat. B (mechanik pojazdów samochodowych, kierowca mechanik, technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki, technik rolnik, technik architektury krajobrazu) oraz w ramach realizacji projektu unijnego 12.4 - w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik hotelarstwa
- kurs prawa jazdy kat. T (technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki)
- kursy: operatora wózków widłowych, operatora kombajnów zbożowych, chemizacyjny, obsługi kas fiskalnych, kelnersko-barmański, kurs z książeczką spawacza, obsługi obrabiarek skrawających

PRAKTYCZNA NAUKA ZAWODU

- zajęcia realizowane w zmodernizowanych, bogato i nowocześnie wyposażonych warsztatach szkolnych w branży mechaniczno-mechanizacyjnej oraz pracowniach bloku gastronomiczno-hotelarskiego
- praktyki zawodowe prowadzone przez profesjonalne restauracje, hotele, zakłady naprawy maszyn rolniczych
- współpraca z pracodawcami w zakresie wycieczek dydaktycznych
- płatne staże realizowane w ramach projektów unijnych na terenie kraju
- planowane staże w Niemczech i we Włoszech w ramach programu Erasmus +

REALIZOWANE PROJEKTY

- „Modernizacja infrastruktury szkół zawodowych w powiecie łęczyńskim”. W ramach projektu zmodernizowane zostały pracownie gastronomiczne, warsztaty szkolne, plac warsztatowy i plac do nauki jazdy samochodem i ciągnikiem
- Do pracowni i warsztatów szkolnych zakupione zostanie wyposażenie: sprzęt gastronomiczny, maszyny i urządzenia w branży mechaniczno-mechanizacyjnej, w tym komputery do pracowni zawodowych, wspomagające naukę zastosowania nowoczesnych technologii i programów informatycznych
- „Szkolnictwo zawodowe - dobry start na rynku pracy”. W ramach projektu uczniowie zdobywają dodatkowe uprawnienie: realizują płatne staże zawodowe u pracodawców, obsługi wózków widłowych spawania TIG, MIG, operatora obrabiarek skrawających, prawo jazdy kat. B, kelnerstwo, barmaństwo, carving
- „Termomodernizacja Zespołu Szkół Rolniczych w Kijanach – budynek główny szkoły oraz budynek Internatu”



AKCJE, W KTÓRE ANGAŻUJE SIĘ MŁODZIEŻ NASZEJ SZKOŁY

- charytatywne tj. „Szlachetna Paczka”, zbiórka książek używanych dla pacjentów Szpitala Dziecięcego w Lublinie, Góra Grosza, zbiórki makulatury, zbiórki darów na rzecz Stowarzyszenia Milejów dla zwierząt
- dydaktyczne tj. udział w warsztatach, konkursach m.in. warsztaty dekoracji okolicznościowych, warsztaty gadżetów walentynkowych,
- konkursy wiedzy o AIDS/HIV
- konkursy kulinarne, konkursy fotograficzne o zasięgu lokalnym
- artystyczne - występy podczas uroczystości szkolny i pozaszkolnych
- współpraca z lokalnymi instytucjami
- współpraca z Uniwersytetem Przyrodniczym w Lublinie – współorganizacja Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych
- współpraca z Wyższą szkoła Ekonomii i Innowacji w Lublinie

DLACZEGO SZKOŁA W KIJANACH?

Nie żałuję, że wybrałam tą szkołę.

Jakbym miała wybrać jeszcze raz, to wybrałabym ją! Dlaczego ją wybrałam? Odpowiedź prosta. Nie ma w okolicy kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych gdzie mogłam poszerzać wiedzę i umiejętności. Z chęci posiadania tej wiedzy to właśnie Tam nauczyciele stworzyli we mnie pasję, która trwa do dzisiaj! Najlepsi nauczyciele ever!

Magdalena, technik żywienia i usług gastronomicznych

Hmm.... Dlaczego ZSR w Kijanach?

Od zawsze kochałam rośliny, lubiłam również rysować. Profil, który wybrałam łączy obie te rzeczy. Architektura krajobrazu w naszej szkole to nie tylko rysowanie i poznawanie nowych roślin, to również wspaniale spędzony czas na lekcjach z super przyjaciółmi i nauczycielami. Polecam tę szkołę wszystkim, którzy jak ja kochają rośliny i uwielbiają nawiązywać nowe znajomości.

Michał, technik architektury krajobrazu

Dlaczego ta szkoła? Bo był wtedy profil na który chciałam pójść, więc po co miałam dojeżdżać do szkoły, która była oddalona dwa razy dalej niż szkoła w Kijanach.

Po drugie dużo dobrego o tej szkole słyszałam, dlatego ja wybrałam, wykształciła niejednego nauczyciela, profesora czy rolnika, którzy osiągają duże sukcesy w swoim życiu. Jest tam internat, mili nauczyciele, super atmosfera. Czego chcieć więcej?!

Justyna, technik organizacji usług gastronomicznych

