

JAKI KIERUNEK KSZTAŁCENIA WYBRAĆ?

NASZ **AUTOTEST** MOŻE POMÓC CI ZDECYDOWAĆ O TYM, JAKIEGO RODZAJU KIERUNEK KSZTAŁCENIA WYBRAĆ W ZSGH. ZAWIERA STWIERDZENIA OBRAZUJĄCE CZYNNOŚCI, SPOSOBY POSTĘPOWANIA, ZACHOWANIA ORAZ SPOSOBY POSTRZEGANIA OTOCZENIA NIEZBĘDNE NA RÓŻNYCH KIERUNKACH ZARÓWNO W TECHNIKUM JAK I W SZKOLE BRANŻOWEJ.

NIE MA TU DOBRYCH ANI ZŁYCH ODPOWIEDZI.

KAŻDE STWIERDZENIE PRZEANALIZUJ TAK, JAK TY JE ODBIERASZ.

WYBIERZ TE ZDANIA, Z KTÓRYMI SIĘ ZGADZASZ I OTOCZ KÓŁKIEM ODPOWIADAJĄCE IM NUMERY:

1. Rozważam opcję pójścia na studia w przyszłości.
2. Zależy mi tylko i wyłącznie na zdobyciu umiejętności zawodowych.
3. Biorę pod uwagę zdawanie egzaminu maturalnego.
4. Chcę szybko skończyć szkołę i zacząć pracę zawodową.
5. Kocham towarzystwo.
6. Doceniam piękne otoczenie: kolory i formy mają dla mnie duże znaczenie.
7. Muszę mieć najpierw uporządkowane zaplecze i dopiero potem rozpocząć pracę nad projektem.
8. Nie przeszkadza mi, że zabrudzę sobie ręce w czasie pracy.
9. Lubię ubierać się nietradycyjnie, lubię eksperymentować z nowymi kierunkami mody i z kolorami.
10. Lubię organizować ludzi i dawać im impuls do pracy.
11. Potrafię, wyobrażać sobie różne rzeczy.
12. Chciałbym najchętniej wykonywać rzeczy praktyczne, pracować rękami.
13. Lubię zmieniać otoczenie tak, by uczynić je czymś innym i specjalnym.
14. Podoba mi się że moja praca jest wyrazem mojego nastroju i uczuć.
15. Bliskie stosunki z innymi są ważne dla mnie.
16. Dla uniknięcia chaosu potrzebny jest silny system z ustalonym prawem i porządkiem.
17. Bardzo cieszę się z możliwości pójścia na wystawę, do teatru czy do kina.
18. Solidna, fizyczna praca nikomu nie zaszkodzi.
19. Nie chcę być jak inni - lubię robić rzeczy inaczej.
20. Lubię jasne i precyzyjne linie postępowania, kiedy cos zaczynam.
21. Pierwsze, co widzę w samochodzie, to dobry silnik.
22. Obecność ludzi działa stymulująco na mój intelekt.
23. Kiedy czymś się zajmuję, mam tendencję do zapominania o całym świecie.
24. Zwykle znajduję wyjście w tzw. sytuacjach „podbramkowych”.
25. Zawsze zwracam uwagę na swoją mimikę twarzy, gesty i odruchy.
26. Interesuję się zdrowym odżywianiem.
27. Bardzo dobrze radzę sobie ze stresem.
28. Chcę pracować w dużej firmie produkcyjnej.
29. Uważam, że mam dobrą pamięć słuchową i wzrokową.
30. Zawsze zwracam uwagę na skład żywności.
31. Od zawsze zwracam uwagę jak ktoś jest ubrany.
32. Cenię sobie moją asertywność.
33. Uwielbiam jeść w restauracjach.
34. Przerabiam swoje własne ubrania.
35. Staram się być życzliwą i uprzejmą osobą.
36. Przy kupowaniu ubrań zwracam uwagę na rodzaj materiału.
37. Często robiąc zakupy sprawdzam skład produktów.
38. Nauka języków obcych jest dla mnie bardzo ważna.
39. Lubię doradzać innym przy wyborze ubrań.
40. Interesuję trendami w żywieniu.
41. Wybierając co chce zjeść kieruje się nie tylko wyglądem, ale też zapachem i smakiem.
42. Kiedy jestem w restauracji zwracam uwagę na sposób podania dań.
43. Dobrze radzę sobie z kilkoma zadaniami naraz.
44. Zwracam uwagę na kolory i odcienie.
45. Lubię kiedy wszystko jest wynikiem schematycznego działania.
46. Bardzo dobrze radzę sobie z obsługą komputera.
47. Lubię próbować nowych dań i produktów spożywczych.
48. Nie mam problemu z przygotowaniem nieznanym mi wcześniej potraw.
49. Nie mam problemów z podejmowaniem decyzji.
50. Przygotowując jedzenie zwracam uwagę na ilość kalorii.
51. Interesuje mnie praca w zgranym zespole.

52. Od zawsze chce pracować w laboratorium.
53. Od zawsze interesowało mnie jak powstają sery.
54. Lubię eksperymentować ze smakiem.
55. Interesuję się produktami mleczarskimi.
56. Bardzo dobrze radzę sobie z matematyką.
57. Lubię rysować, malować.
58. Uwielbiam próbować nowych przepisów.
59. Często wyrażam swoją opinię na temat smaku i wyglądu potraw.
60. Zbilansowana dieta jest dla mnie ważna.
61. Produkty pochodzenia mlecznego to mój ulubiony rodzaj jedzenia.
62. Mogę pracować na zmiany.
63. Chcę tworzyć coś nowego.
64. Interesuję się wystrojem wnętrz.
65. Cechuje mnie niezwykła cierpliwość do innych ludzi.
66. Kocham podróżować.
67. Lubię widzieć jak coś powstaje krok po kroku.
68. Lubię porównywać ceny tych samych produktów w różnych sklepach.
69. Wszystko w moim pokoju jest starannie do siebie dobrane.
70. Interesują mnie nowinki technologiczne.
71. Myślę, że jestem osobą rzetelną i odpowiedzialną.
72. Cechuję się wysoką kulturą osobistą.
73. Uwielbiam piec i przygotowywać desery.
74. Jakość kupowanych mebli liczy się dla mnie najbardziej.
75. Lubię pracować według instrukcji.
76. Nie potrafię osiągać dobrych rezultatów bez wcześniejszego planu.
77. Chciałbym pracować dla dużych firm.
78. Lubię nadzorować pracę innych.
79. Lubię ulepszać różne urządzenia elektroniczne.
80. Mam świetną podzielność uwagi.
81. Lubię częstować innych swoimi wypiekami.
82. Od zawsze chce mieć swoją restaurację.
83. Wolę ubrania ręcznie szyte.
84. Zawsze sprawdzam wartości odżywcze w produktach.
85. Spędzam bardzo dużo czasu przed komputerem.
86. Uwielbiam chodzić na zakupy.
87. Uwielbiam słodkie.
88. Uważam, że ubrania szyte na miarę są lepsze.
89. Hałas nie przeszkadza mi w pracy.
90. Uważam się za osobę niezwykle uczciwą.
91. W restauracji zawsze zamawiam deser.
92. Nie przeszkadza mi wstawanie bardzo wcześnie rano.
93. Lubię stawiać sobie wyzwania.
94. Bardzo często odwiedzam cukiernie czy kawiarnie po to by spróbować nowych rzeczy.
95. Uwielbiam gotować dla rodziny.
96. Kiedy coś robię lubię mieć wolną przestrzeń.
97. W ubraniach liczy się dla mnie jakość nie cena.
98. Podczas gotowania zawsze modyfikuje przepisy.
99. Wolę produkty pochodzenia naturalnego.
100. W kupowaniu odzieży kieruje się marką.
101. Lubię kiedy wszystko jest poukładane i zawsze odkładam przedmioty na ich miejsca.
102. Lubię wymyślne torty.
103. Często pomagam rodzicom przy gotowaniu.
104. Cieszę się, gdy mogę komuś coś doradzić.
105. Samodzielnie skręcam i mocuję meble.
106. Uwielbiam spędzać czas w cukierniach.
107. Zależy mi, żeby ludzie byli zadowoleni z współpracy ze mną.
108. Mam dar przekonywania.
109. Lubię dekorować ciasta i ciasteczka.
110. Często odwiedzam sklepy z wyposażeniem do domu.
111. Bardzo szybko zapamiętuje duże ilości danych.

W PONIŻSZEJ TABELI ZAKREŚL WSZYSTKIE LICZBY WYBRANE Z LISTY ZDAŃ POWYŻEJ:

TH	TOT	TTŻ	TŻiUG	TPM TS	TM	Ku	Cu	Kr	TP	Sp	Mch
1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
10	5	15	33	6	28	33	73	11	8	65	7
15	15	26	40	9	46	47	81	36	12	68	11
16	17	30	42	11	51	48	87	44	18	71	20
24	22	37	47	13	52	59	91	57	64	72	21
25	27	41	50	14	55	54	92	63	69	80	46
29	32	45	51	19	61	58	94	83	74	86	56
35	38	52	54	23	62	82	102	88	89	90	63
43	46	67	59	31	77	95	106	93	96	101	70
49	56	75	60	34	84	98	109	97	105	107	79
62	66	78	76	39	90	103	111	100	110	108	85

A TERAZ PODLICZ IŁOŚĆ ZAKREŚLONYCH LICZB W KAŻDEJ Z KOLUMN I ZAPISZ WYNIKI ODPOWIEDNIO PONIŻEJ:

TH	TOT	TTŻ	TŻiUG	TPM TS	TM	Ku	Cu	Kr	TP	Sp	Mch

KTÓRE Z NICH OTRZYMAŁY NAJWIĘKSZĄ LICZBĘ PUNKTÓW? – WPISZ ODPOWIEDNI SKRÓT KIERUNKU:

MIEJSCE 1	MIEJSCE 2	MIEJSCE 3

A TERAZ ZAPOZNAJ SIĘ Z OPISAMI KIERUNKÓW I ZOBACZ, CO OFERUJĄ!

LEGENDA:

TECHNIKUM:

- ★ TH – TECHNIK HOTELARSTWA
- ★ TOT – TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI
- ★ TTŻ – TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI
- ★ TŻiUG – TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
- ★ TPM – TECHNIK PRZEMYSŁU MODY
- ★ TS – TECHNIK STYLISTA
- ★ TM – TECHNIK PRZETRWÓRSTWA MLECZARSKIEGO

SZKOŁA BRANŻOWA:

- ★ Ku – KUCHARZ
- ★ Cu – CUKIERNIK
- ★ Kr – KRAWIEC
- ★ TP – TAPICER
- ★ Sp – SPRZEDAWCA
- ★ Mch – MECHATRONIK

TECHNIK HOTELARSTWA



KWALIFIKACJE

HGT.03

Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

HGT.06

Realizacja usług w recepcji

Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- zainteresowane są pracą w renomowanych hotelach w Polsce i za granicą,
- lubią pracę z ludźmi,
- cenią różnorodność i wyzwania,
- chcą awansować i rozwijać się,
- są ciekawe świata.

Jakie można zdobyć umiejętności?

- promocji oraz sprzedaży usług hotelarskich,
- obsługi gości w recepcji hotelu,
- rezerwacji usług hotelarskich,
- rozliczania kosztów pobytu w hotelu,
- przygotowania sal okolicznościowych i konferencyjnych,
- współpracy w zespole,
- komunikacji interpersonalnej,
- obsługi specjalistycznych programów komputerowych,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

JĘZYKI



TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI



KWALIFIKACJE

HGT.07

Przygotowanie imprez i usług turystycznych

HGT.08

Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych

Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- kochają podróżować,
- chcą poznawać nowych ciekawych ludzi,
- są komunikatywne, operatywne i przedsiębiorcze,
- posiadają umiejętność podejmowania inicjatyw,
- posiadają umiejętności organizacyjne i negocjacyjne.

Jakie można zdobyć umiejętności?

- sporządzania programów, organizacji i obsługi imprez turystycznych, konferencji, kongresów, targów,
- planowania i kalkulacji kosztów imprez i usług turystycznych,
- korzystania ze specjalistycznych programów komputerowych stosowanych do obsługi ruchu turystycznego,
- planowania tras podróży i dokonywania rezerwacji w hotelach oraz dodatkowych usług dla klientów,
- prowadzenia informacji turystycznej,
- opracowywania materiałów promocyjnych, informatorów i katalogów usług turystycznych.

JĘZYKI



TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI



KWALIFIKACJE

SPC.01

Produkcja wyrobów
cukierniczych

SPC.07

Organizacja i nadzorowanie
produkcji wyrobów
cukierniczych

Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- interesują się wyrobami cukierniczymi, słodyczami i procesami ich tworzenia;
- zainteresowane są pracą w usługach w branży cukierniczej;
- chcą poznać techniki przygotowywania produktów cukierniczych od surowców do gotowego produktu;
- pragną zgłębić tajniki posługiwania się maszynami, narzędziami i urządzeniami w zawodzie cukiernika.

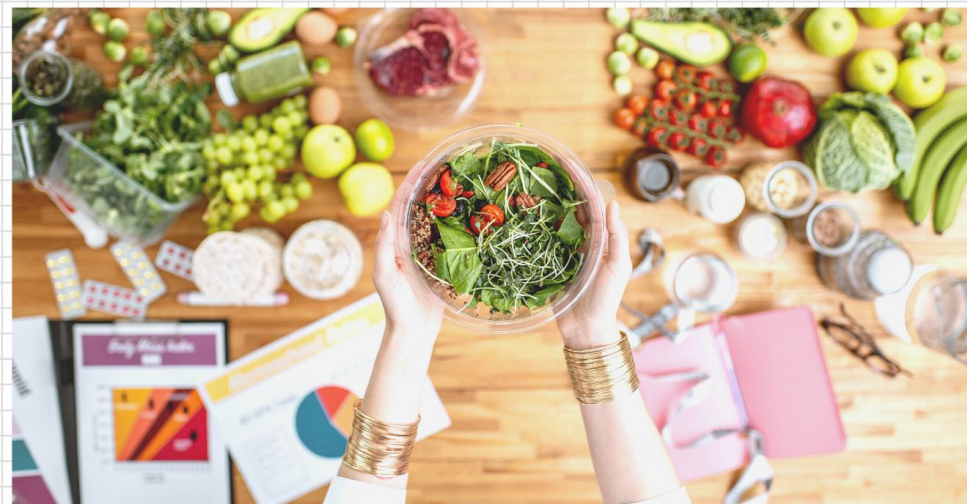
Jakie można zdobyć umiejętności?

- organizowania i nadzorowania procesu wytwarzania produktów żywnościowych,
- opracowywania nowych receptur, instrukcji technologicznych, norm produktów spożywczych,
- zajmowania się świadczeniem pomocy związanej z badaniami w zakresie nowoczesnych technik i technologii,
- kontrolowania jakości surowców i gotowych produktów,
- uczestniczenia w badaniach i próbach przy wdrażaniu na rynek nowych artykułów spożywczych,
- kierowania zespołem ludzi i prowadzenia negocjacji.

JĘZYKI



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



KWALIFIKACJE

HGT.02

Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12

Organizacja żywienia i usług
gastronomicznych

Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- zainteresowane pracą w renomowanych restauracjach w Polsce i za granicą,
- kreatywne i pomysłowe,
- posiadające zmysł artystyczno-estetyczny,
- ceniące zdrową kuchnię
- interesujące się nowoczesnymi trendami w żywieniu,
- lubiące pracę w zespole.

Jakie można zdobyć umiejętności?

- sporządzania potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i ich estetycznego podania,
- prawidłowego obsługiwanie konsumenta,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- projektowania i aranżowania wnętrz sal konsumpcyjnych,
- układania menu codziennego i na przyjęcia okolicznościowe
- organizowania kompleksowej obsługi przyjęć organizowanych w zakładach gastronomicznych oraz imprez w warunkach nietypowych np. catering.

JĘZYKI



TECHNIK PRZEMYSŁU MODY



KWALIFIKACJE

MOD.03

Projektowanie i wytwarzanie
wyrobów odzieżowych

MOD.11

Organizacja procesów
Wytwarzania Wyrobów
odzieżowych

Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- zainteresowane są pracą w renomowanych zakładach krawieckich w Polsce i za granicą,
- lubią pracę z ludźmi,
- cenią różnorodność i wyzwania,
- chcą awansować i rozwijać się,
- są ciekawe świata.

Jakie można zdobyć umiejętności?

- projektowania i stylizacji ubiorów
- doboru tkanin i dodatków uwzględniając właściwości użytkowe oraz przeznaczenie wyrobu
- wykonywania modeli wyrobów odzieżowych
- obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wytwarzania wyrobów odzieżowych
- konstrukcji i modelowania form odzieży
- opracowania dokumentacji wytwarzania wyrobów odzieżowych
- projektowania procesu produkcyjnego
- prowadzenia działań związanych z marketingiem mody.

JĘZYKI



TECHNIK STYLISTA



KWALIFIKACJE

MOD.03

Projektowanie i wytwarzanie
wyrobów odzieżowych

MOD.15

Stylizacja ubioru i kreacja
wizerunku

Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- posiadają uzdolnienia artystyczne, są kreatywni,
- łatwo nawiązują i podtrzymują kontakty z ludźmi,
- posiadają wysoką kulturę osobistą oraz zrównowagę emocjonalną,
- lubią i rozumieją modę.

Jakie można zdobyć umiejętności?

- projektowania i stylizacji ubiorów,
- wykonywania modeli wyrobów odzieżowych,
- tworzenia własnych kolekcji,
- rozpoznawania instrumentów promocji stosowanych na rynku mody,
- organizacji pokazów kolekcji wyrobów odzieżowych,
- kreowania nowego wizerunku klienta,
- doradzania w zakresie doboru i wykonania makijażu oraz fryzury, odpowiadających typowi urody klienta,
- przeprowadzania metamorfozy,
- planowania i organizowania spotkań, sesji zdjęciowych,
- tworzenia stylizacji do różnych ról,
- prowadzenia własnej działalności w zakresie stylizacji i

JĘZYKI



TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO



KWALIFIKACJE

SPC.02

Produkcja wyrobów
z wykorzystaniem maszyn
i urządzeń

SPC.06

Organizacja i nadzorowanie
produkcji wyrobów mleczarskich

Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- zainteresowane są pozyskiwaniem i dystrybucją mleka oraz wszystkimi innymi czynnościami składającymi się na tę bogatą i wieloaspektową dyscyplinę;
- chcą poznać nowoczesne technologie stosowane w sektorze przemysłu mleczarskiego;
- pragną zgłębić podstawy mechaniki, gospodarki cieplnej i chłodnictwa, których poznanie jest niezbędne do pracy w tej branży.

Jakie można zdobyć umiejętności?

- dobierania i przygotowywania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów mleczarskich;
- planowania, przygotowywania i prowadzenia produkcji wyrobów mleczarskich zgodnie z przepisami prawa dotyczącymi produkcji wyrobów spożywczych;
- obsługi maszyn i urządzeń, środków transportu wewnętrznego, aparatury kontrolno-pomiarowej, stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych.

JĘZYKI



KUCHARZ



KWALIFIKACJE

HGT.02

Przygotowywanie i wydawanie dań

Po ukończeniu szkoły możesz kontynuować naukę w szkole branżowej II STOPNIA

JĘZYK



Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- interesują się przygotowaniem potraw,
- mają wyczucie smaku,
- lubią dbać o estetykę potraw,
- mają wyobraźnię kulinarną,
- podchodzą do gotowania jak do pasji,
- chcą poznawać nowe smaki i rozwiązania w kuchni.

Jakie można zdobyć umiejętności?

- sporządzania potraw i napojów w sposób bezpieczny, estetyczny, higieniczny i sprawny,
- dbania o właściwe przechowywanie produktów składowych,
- posługiwania się sprzętem kuchennym i urządzeniami,
- umiejętności czytania ze zrozumieniem wszelkich instrukcji,
- wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw,
- stosowania receptur gastronomicznych,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów.

CUKIERNIK



KWALIFIKACJE

SPC.01

Produkcja wyrobów cukierniczych

Po ukończeniu szkoły możesz kontynuować naukę w szkole branżowej II STOPNIA

JĘZYK



Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- są zainteresowane tworzeniem i dekorowaniem słodkich wypieków,
- są kreatywne i operatywne w działaniu,
- są zainteresowane odkrywaniem nowych smaków,
- mają wyobraźnię i zmysł estetyczny,
- lubią pracować w zespole.

Jakie można zdobyć umiejętności?

- produkcji wyrobów cukierniczych – ciast, lodów, czekolad,
- projektowania i artystycznego dekorowania wyrobów cukierniczych,
- sporządzania półproduktów cukierniczych takich jak masy, pulpy, glasaże
- zasad prawidłowego przechowywania surowców i gotowych produktów cukierniczych
- bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń.

KRAWIEC



KWALIFIKACJE

MOD.03

Projektowanie i wytwarzanie wyrobów odzieżowych

Po ukończeniu szkoły możesz kontynuować naukę w szkole branżowej II STOPNIA

JĘZYK



Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- zainteresowane są pracą w zakładach krawieckich w Polsce i za granicą,
- pragną poznać tajniki wytwarzania materiałów i odzieży,
- lubią pracę z ludźmi,
- cenią różnorodność i wyzwania,
- chcą rozwijać się,
- są ciekawe świata.

Jakie można zdobyć umiejętności?

- projektowania i stylizacji ubiorów,
- doboru tkanin i dodatków uwzględniając właściwości użytkowe oraz przeznaczenie wyrobu,
- konstruowania podstawowych wyrobów odzieżowych,
- modelowania podstawowych wyrobów odzieżowych,
- obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas wytwarzania wyrobów odzieżowych,
- opracowania dokumentacji wytwarzania wyrobów odzieżowych,
- wykonywania wyrobów odzieżowych.

TAPICER



KWALIFIKACJE

DRM.05

Wykonywanie wyrobów tapicerowanych

Po ukończeniu szkoły możesz kontynuować naukę w szkole branżowej II STOPNIA

JĘZYK



Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- interesują się wyposażeniem wnętrz;
- chcą poznać tajniki wytwarzania mebli oraz renowacji elementów tapicerskich;
- pragną poznać tajniki obsługi narzędzi, maszyn oraz programów stosowanych w pracy tapicera.

Jakie można zdobyć umiejętności?

- organizowania stanowiska pracy oraz jego wyposażania;
- dobierania materiałów potrzebnych do wykonania mebla tapicerskiego określonego typu;
- dobierania tkanin do typu i stylu wnętrza;
- zakładania szkieletów czy urządzeń podtrzymujących draperie, zastony, kotary, firanki itp.;
- oceniania jakości surowców włókienniczych, wyściółkowych oraz materiałów i półfabrykatów stosowanych w tapicerstwie;
- dobierania właściwego rodzaju tapicerki do konstrukcji nośnej określonego typu i stylu mebla lub innych sprzętów tapicerskich.

SPRZEDAWCA



KWALIFIKACJE

HAN.01

Prowadzenie sprzedaży

Po ukończeniu szkoły możesz kontynuować naukę w szkole branżowej II STOPNIA

Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- lubią pracę z ludźmi,
- są otwarte, sumienne i dokładne,
- chcą wiązać swoją karierę zawodową z handlem,
- posiadają zdolność rozwiązywania problemów,
- posiadają umiejętności komunikacyjne na wysokim poziomie.

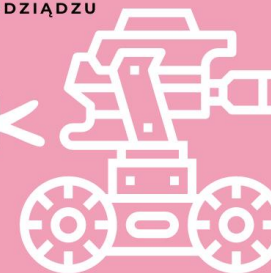
Jakie można zdobyć umiejętności?

- przygotowywania towarów do sprzedaży,
- przyjmowania dostaw,
- wykonywania prac związanych z obsługą klientów,
- realizacji transakcji kupna i sprzedaży,
- prowadzenia ewidencji sprzedaży,
- wystawiania dokumentów związanych z obrotem handlowym,
- korzystania z urządzeń i sprzętu technicznego stosowanego w sklepach.

JĘZYK



MECHATRONIK



KWALIFIKACJE

ELM.03

Montaż, uruchamianie i konserwacja urządzeń i systemów

Po ukończeniu szkoły możesz kontynuować naukę w szkole branżowej II STOPNIA

Kto powinien wybrać ten zawód?

OSOBY, które:

- interesują się mechaniką, energoelektroniką, informatyką, pneumatyką, hydrauliką, robotyką, techniką mikroprocesorową i automatyką;
- chcą zgłębić tajniki wytwarzania wielofunkcyjnych produktów o złożonej strukturze wewnętrznej działających inteligentnie w zmieniającym się środowisku;

Jakie można zdobyć umiejętności?

- opisywania zjawisk związanych z prądem stałym
- i prądem zmiennym,
- rozróżniania parametrów elementów oraz układów elektrycznych i elektronicznych,
- rozpoznawania elementów oraz układów elektrycznych i elektronicznych, właściwych norm i procedur,
- posługiwania się wielkościami fizycznymi stosowanymi w elektrotechnice i elektronice, dokumentacją techniczną, katalogami i instrukcjami obsługi,
- kontrolowania poprawności wykonania montażu elementów, podzespołów i zespołów pneumatycznych i hydraulicznych.

JĘZYK

