ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W ZAKLICZYNIE

Darmowa wycieczka do FAKRO – Nowy Sącz
oraz
Zespół Elektrowni Wodnych Niedzica

Wycieczka dla przyszłych uczniów klas I w ZSP Zakliczyn

na kierunku budowlanym.

W planie wycieczki:

- **Zwiedzanie wraz z przewodnikiem:**

  - linii produkcyjnej okien dachowych

  -Zespołów Elektrowni Wodnych

  -skansenu-Muzeum Budownictwa Ludowego

  -Obiadokolacja, przejazd komfortowym autokarem (WC,AC,DVD,barek)

***Termin wycieczki do uzgodnienia**

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W ZAKLICZYNIE

Darmowa wycieczka na Targi Regionów i Produktów Turystycznych w Poznaniu -TOUR SALON

Wycieczka dla przyszłych uczniów klas I w ZSP Zakliczyn

na kierunku technik obsługi turystycznej.

<u>W planie wycieczki:</u>

- **Zwiedzanie wraz z przewodnikiem:**
  - **targów turystycznych: Występy artystyczne, Festiwal Podróżników, degustacje tradycyjnych dań i napoi**
  - **Spacer po Poznaniu: Stary Rynek, Zamek Cesarski, Muzeum Archeologiczne, Ostrów Tumski – Trakt Królewsko–Cesarski**

- **Obiadokolacja, przejazd komfortowym autokarem (WC,AC,DVD,barek)**

***Termin wycieczki do uzgodnienia**

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W ZAKLICZYNIE

Darmowa wycieczka do Fiat Auto Poland- Tychy

Program wycieczki dla przyszłych uczniów klas I w ZSP Zakliczyn

na kierunku mechanik pojazdów samochodowych.

<u>W planie wycieczki:</u>

- **Zwiedzanie wraz z przewodnikiem:**

  - linii produkcyjnej

  - tłoczni

  - lakierni

  - spawalni

- **Obiadokolacja, przejazd komfortowym autokarem (WC,AC,DVD,barek)**

***Termin wycieczki do uzgodnienia**

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W ZAKLICZYNIE

Darmowa wycieczka do Folwarku Stara Winiarnia w Mszanie Dolnej

Wycieczka dla uczniów ZSP Zakliczyn na kierunku technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych i technik obsługi turystycznej.

W planie wycieczki:

- **DEGUSTACJA WIN ŚWIATA PROWADZONA PRZEZ PROFESJONALNEGO SOMMELIERA**

Degustacja i pokaz sommelierski ma na celu wprowadzenie uczniów do zagadnień prezentowania, otwierania i degustowania win. Dobór win na degustacji pozwoli na przedstawienie następujących zagadnień związanych z profesjonalnym winiarstwem:

1. **Podziały win:**
   - **ze względu na barwę**
   - **ze względu na naturę**
   - **ze względu na pochodzenie**
   - **ze względu na potencjał starzenia**
   - **podział win musujących**
   - **podział win słodkich**
2. **Korek a nakrętka – omówienie dokładne zagadnienia z wyjaśnieniem plusów i minusów**
3. **Siarczyny w winie – omówienie zagadnienia pod kątem prawnym i zdrowotnym oraz kwestia produkcji**

4. **Pojęcie terroir - wyjaśnienie**
5. **Beczka jako element do produkcji**
6. **Przedstawienie serwowania wina i otwierania butelki w praktyce**
7. **Apelacja w winie – wyjaśnienie pojęcia i przykłady**
8. **Przygotowanie do degustacji**

   – omówienie technik degustacyjnych "oko", "nos", "usta" wraz z technikami pomocniczymi
9. **Degustacja właściwa wybranych win – w tym omówienie różnic smakowo-zapachowych między poszczególnymi winami**
10. **Czas na zadawanie pytań przez młodzież**

Wykaz win na degustację:

Sherry Brown

Sylwestri Rosso Colli

Quintet by Tutiac

Sauvignion

Chianti

Bianco

Cydr

- **Obiad, przejazd komfortowym autokarem (WC,AC,DVD,barek)**

Przykładowe menu:

Zupa: *Rosół z makaronem*

Danie główne: *Udko z kurczaka w miodzie z chilli i czosnkiem*
Puree
Surówka

Napoje zimne: *Woda źródlana z cytryną*

Deser: *Ciasto domowe (10 dkg/os) i kawa*

***Termin wycieczki do uzgodnienia**

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W ZAKLICZYNIE

Darmowa wycieczka do wybranych przez uczniów hoteli

Wycieczka dla uczniów ZSP Zakliczyn

na kierunku technik hotelarstwa i technik obsługi turystycznej.

W planie wycieczki:

- **zapoznanie z bazą hotelową hoteli ****i *****
- **zapoznanie z pracą recepcji w tych hotelach**
- **zapoznanie z działalnością służby pięter**
- **zapoznanie z działem gastronomii hoteli **** i *****
- **zwiedzanie Rzeszowa/Krakowa/Nowego Sącza**
- **Obiad, przejazd komfortowym autokarem (WC,AC,DVD,barek)**

***Termin wycieczki do uzgodnienia**

Nowy Sącz
HOTEL
PANORAMA

Hotel

BESKID

Hotel Portos

★★★

★★★★

Witek

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

KRAKÓW

Hotel Orient

★ ★ ★ ★

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W ZAKLICZYNIE

Darmowa wycieczka do Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie oraz Van Pur Browar Rakszawa

Wycieczka dla uczniów ZSP Zakliczyn

na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych.

W planie wycieczki zapoznanie z:

- **funkcjonowaniem dużego przedsiębiorstwa produkcyjnego z branży żywnościowej,**
- **wprowadzaniem nowości na rynek – praca laboratoryjna,**
- **funkcjonowaniem Zintegrowanego Systemu Zarządzania zgodnego z wymaganiami: PN-EN ISO 22000: 2006, PN-EN ISO 9001: 2009 oraz PN-EN ISO 14001:2005,**
- **wdrażaniem nowych rozwiązań technicznych i organizacyjnych na światowym poziomie z uwzględnieniem wpływu na środowisko oraz bezpieczeństwo zdrowotne żywności,**
- **gospodarką wodą, skutecznym oczyszczaniem odprowadzanych ścieków, redukcją emisji zanieczyszczeń, optymalizacją zużycia czynników energetycznych oraz bezpieczną dla środowiska gospodarkę odpadami,**
- **funkcjonowaniem SANEPIDU (sposoby kontroli, praca laboratorium),**
- **zwiedzanie Rzeszowa**
- **Obiad, przejazd komfortowym autokarem (WC,AC,DVD,barek)**

***Termin wycieczki do uzgodnienia**

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH W ZAKLICZYNIE

Darmowa 3-dniowa wycieczka do

Zakładów Przemysłu Tłuszczowego w Brzegu, hoteli Radison Blue, Hadson City, Platinum Palace we Wrocławiu, Zakładu Uzdrowiskowego - Polanica Zdrój lub Kłodzko, schronisk „Na Szczelińcu", „Pasterka lub Batorów", Fabryki Porcelany w Wałbrzychu, Zamku w Książu.

Wycieczka dla uczniów ZSP Zakliczyn na kierunku technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych i technik obsługi turystycznej.

W planie wycieczki:

I Dzień - Zapoznanie uczniów z:

- funkcjonowaniem przedsiębiorstwa wytwarzającego tłuszcze spożywcze w tym:
- z zasadami zaopatrzenia w surowce, procesem produkcji, kontroli jakości,
- wprowadzanie nowości na rynek – praca laboratoryjna,
- funkcjonowanie Zintegrowanego Systemu Zarządzania zgodnego z wymaganiami: PN-EN ISO 22000: 2006, PN-EN ISO 9001: 2009 oraz PN-EN ISO 14001:2005,

- wdrażaniem nowych rozwiązań technicznych i organizacyjnych na światowym poziomie z uwzględnieniem wpływu na środowisko oraz bezpieczeństwo zdrowotne żywności,
- gospodarką wodą, skutecznym oczyszczaniem odprowadzanych ścieków, redukcją emisji zanieczyszczeń, optymalizacją zużycia czynników energetycznych oraz bezpieczną dla środowiska gospodarkę odpadami,
- funkcjonowaniem baz y hotelowej hoteli ****i *****
- pracą recepcji w tych hotelach
- działalnością służby pięter
- działem gastronomii hoteli **** i *****
- **Zwiedzanie Wrocławia, wejście do Panoramy Racławickiej**

II Dzień

- funkcjonowaniem przedsiębiorstwa wytwarzającego zastawę stołową w tym:
- z zasadami zaopatrzenia w surowce, procesem produkcji, kontroli jakości,
- wprowadzanie nowości na rynek – praca laboratoryjna,
- wdrażaniem nowych rozwiązań technicznych i organizacyjnych na światowym poziomie z uwzględnieniem wpływu na środowisko oraz bezpieczeństwo zdrowotne żywności,
- gospodarką wodą, skutecznym oczyszczaniem odprowadzanych ścieków, redukcją emisji zanieczyszczeń, optymalizacją zużycia czynników energetycznych oraz bezpieczną dla środowiska gospodarkę odpadami,
- funkcjonowaniem bazy hotelowej w obiekcie historycznym
- pracą recepcji w takim hotelu
- działalnością służby pięter
- działem gastronomii hoteli w obiektach historycznych
- działalnością promocji turystyki w obiektach historycznych
- możliwościami adaptacji pomieszczeń w obiektach historycznych
- **Zwiedzanie Zamku w Książu wraz z ogrodami**

III Dzień

- funkcjonowaniem baz y hotelowej Zakładów Sanatoryjnych w miejscowościach uzdrowiskowych
- pracą recepcji w tych obiektach
- działalnością służby pięter
- działem gastronomii w tego typu zakładach
- funkcjonowaniem bazy schroniskowej
- działalnością recepcji, służb porządkowych w schroniskach
- zapoznanie z obszarem gastronomii w tych obiektach
- **Wyjście na Szczeliniec i w Błędne Skały w Górach Stołowych**

***Termin wycieczki do uzgodnienia**