

OFERTA EDUKACYJNA na rok szkolny 2025/2026



Technikum nr 5

Zespół Szkół Ekonomicznych w Kielcach jest szkołą, która kształci w zawodach cieszących się dużą popularnością na lokalnym, krajowym i zagranicznym rynku pracy w zakresie ekonomii, rachunkowości, hotelarstwa, turystyki i gastronomii.

Jako jedna z nielicznych prowadzi Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe umożliwiające uczniom w jednym etapie edukacyjnym zdobycie tytułu technika w dwóch zawodach.

Szkoła realizuje projekty unijne Erasmus+, organizując staże zagraniczne dla uczniów oraz z powodzeniem pozyskuje środki unijne przeznaczone na szkolnictwo zawodowe.

W bieżącym roku szkolnym realizowany będzie projekt, dzięki któremu na terenie szkoły powstanie nowoczesny kompleks dydaktyczno-warsztatowy. Powstaną nowoczesne pracownie gastronomiczne i technologiczne, restauracja szkolna, pokoje hotelowe, recepcja, sauna. Dzięki tej inwestycji młodzież będzie miała szansę zdobyć wykształcenie na najwyższym poziomie, odpowiadające potrzebom rynku pracy.

Charakterystyka planowanych oddziałów:

Klasa	Zawód	Przedmioty do realizacji w zakresie rozszerzonym	Języki obce		Przedmioty punktowane	Planowana liczba uczniów	Dodatkowe informacje
			pierwszy	drugi			
I A	technik ekonomista	- geografia - język angielski	język angielski	język niemiecki	język polski matematyka *informatyka *geografia	1 / 33	Klasa ekonomiczna o specjalności administracyjno-prawnej, dodatkowe zajęcia z prawa gospodarczego.
I B	technik rachunkowości	- geografia - język angielski	język angielski	język niemiecki	język polski matematyka *informatyka *geografia	1 / 33	Klasa rachunkowości o specjalności finansowo-księgowej, współpraca z NBP i innymi bankami, współpraca z biurami rachunkowymi
I C	technik hotelarstwa / technik organizacji turystyki	- język niemiecki - geografia	język angielski	język niemiecki	język polski matematyka *informatyka *język obcy	1 / 16	Grupa hotelarska o specjalności barmańsko-baristycznej Grupa turystyczna o specjalności animacja czasu wolnego Obie z rozszerzeniem z jęz. niemieckiego i możliwością realizacji zajęć dodatkowych w programie DSD PRO z niemieckim egzaminem państwowym ze znajomości języka
					*informatyka *język obcy	1 / 17	
I D	technik hotelarstwa / technik organizacji turystyki	- język angielski - geografia	język angielski	język niemiecki / j. hiszpański	język polski matematyka *informatyka *geografia	1 / 16	Grupa hotelarska o specjalności barmańsko-baristycznej Grupa turystyczna o specjalności animacji czasu wolnego
					*informatyka *geografia	1 / 17	
I E	technik żywienia i usług gastronomicznych / technik usług kelnerskich	- język angielski - biologia	język angielski	język niemiecki	język polski matematyka *informatyka *język obcy	1 / 14	Grupa gastronomiczna o specjalności Influencer kulinarny, zajęcia dodatkowe w pracowni gastronomicznej. Grupa kelnerska o specjalności barmańsko-baristycznej.
					*informatyka *język obcy	1 / 14	

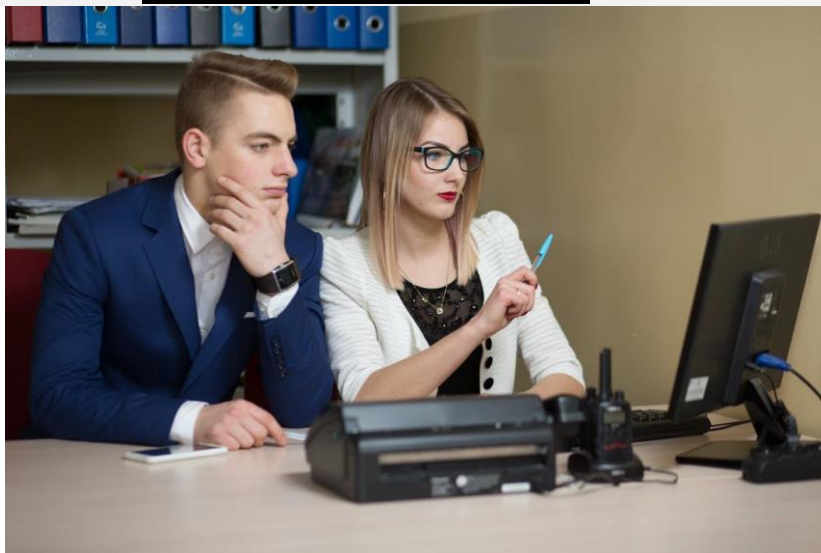
(* oceny na świadectwie ukończenia szkoły podstawowej z dwóch przedmiotów ustalonych przez dyrektora szkoły ponadpodstawowej - wskazane w ofercie szkoły w postępowaniu rekrutacyjnym).

KIERUNKI KSZTAŁCENIA W ZESPOLE SZKÓŁ EKONOMICZNYCH W KIELCACH

TECHNIKUM NR 5

5-letnie na podbudowie szkoły podstawowej

TECHNIK EKONOMISTA



(grupa o specjalności administracyjno - prawnej, możliwość dodatkowych zajęć z prawa gospodarczego, symulacja rozpraw sądowych w ramach Sądu Szkolnego, współpraca z Sądem Okręgowym w Kielcach, specjalistyczne programy komputerowe, język obcy biznesowo – zawodowy).

Praktyka zawodowa:

Praktyka realizowana w urzędach skarbowych, ZUS-ie, jednostkach administracji oraz przedsiębiorstwach produkcyjnych, usługowych i handlowych.

Uzyskiwane kwalifikacje:

EKA.05. Prowadzenie spraw kadrowo- płacowych i gospodarki finansowej jednostek.

EKA.04. Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej

symbol cyfrowy zawodu: 331403

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik ekonomista powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

1) w zakresie kwalifikacji EKA.04. Prowadzenie dokumentacji w jednostce organizacyjnej:

- a) stosowania przepisów prawa w prowadzeniu działalności,
- b) prowadzenia dokumentacji biurowej i magazynowej,
- c) prowadzenia dokumentacji procesu sprzedaży,

- d) gospodarowania rzeczowymi składnikami majątku,
- e) sporządzania biznesplanu;

2) w zakresie kwalifikacji EKA.05. Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych:

- a) prowadzenia rekrutacji i selekcjonowania kandydatów do pracy,
- b) sporządzania dokumentacji kadrowej,
- c) prowadzenia spraw związanych ze świadczeniami socjalnymi,
- d) rozliczania wynagrodzeń i składek pobieranych przez Zakład Ubezpieczeń Społecznych,
- e) prowadzenia analizy zatrudnienia i wynagrodzeń,
- f) prowadzenia ewidencji podatkowych i rozliczeń podatkowych,
- g) prowadzenia rozliczeń finansowych z kontrahentami i podmiotami rynku finansowego.

TECHNIK RACHUNKOWOŚCI



(grupa o specjalności finansowo –księgowej, możliwość dodatkowych zajęć z finansów i bankowości, lekcje w bankach, współpraca z NBP i innymi bankami, biurami rachunkowymi, programy komputerowe stosowane w rachunkowości, język obcy biznesowo – zawodowy).

Praktyka zawodowa:

Praktyka realizowana w bankach, urzędach skarbowych, ZUS-ie oraz jednostkach administracji.

Uzyskiwane kwalifikacje:

EKA.05. Prowadzenie spraw kadrowo-płacowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych.

EKA.07. Prowadzenie rachunkowości.

symbol cyfrowy zawodu: 431103

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik rachunkowości powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

1) w zakresie kwalifikacji: EKA.05. Prowadzenie spraw kadrowo-placowych i gospodarki finansowej jednostek organizacyjnych:

- a) prowadzenia rekrutacji i selekcjonowania kandydatów do pracy,
- b) sporządzania dokumentacji kadrowej,
- c) prowadzenia spraw związanych ze świadczeniami socjalnymi,
- d) rozliczania wynagrodzeń i składek pobieranych przez Zakład Ubezpieczeń Społecznych,
- e) prowadzenia analizy zatrudnienia i wynagrodzeń,
- f) prowadzenia ewidencji podatkowych i rozliczeń podatkowych,
- g) prowadzenia rozliczeń finansowych z kontrahentami i podmiotami rynku finansowego;

2) w zakresie kwalifikacji EKA.07. Prowadzenie rachunkowości:

- a) organizowania rachunkowości jednostek organizacyjnych,
- b) ewidencjonowania operacji gospodarczych,
- c) przeprowadzania inwentaryzacji i rozliczania jej wyników,
- d) wyceniania składników aktywów i pasywów,
- e) ustalania wyniku finansowego,
- f) sporządzania jednostkowych sprawozdań finansowych,
- g) prowadzenia analizy finansowej.

TECHNIK HOTELARSTWA



(**grupa o specjalności barmańsko – baristycznej**, możliwość zorganizowania dodatkowych zajęć z barmaństwa i baristyki, zajęcia w specjalistycznych pracowniach zawodowych: pracowni obsługi konsumenta, jednostce mieszkalnej, pracowni barmańsko-baristycznej, zajęcia praktyczne w Pracowni Symulacyjnej, specjalistyczne programy komputerowe, język obcy biznesowo – zawodowy). W jednej z klas w ofercie szkoły język niemiecki jest realizowany na poziomie rozszerzonym. Istnieje możliwość realizacji zajęć dodatkowych w programie DSD PRO z niemieckim egzaminem państwowym ze znajomości języka.

Praktyka zawodowa:

Praktyka realizowana w renomowanych hotelach oraz innych obiektach świadczących usługi hotelarskie w kraju i za granicą.

Uzyskiwane kwalifikacje:

HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.

HGT.06. Realizacja usług w recepcji.

symbol cyfrowy zawodu: 422402

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik hotelarstwa powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

1) w zakresie kwalifikacji HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie:

- a) utrzymywania czystości i porządku w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
- b) przygotowywania i podawania śniadań,
- c) organizowania usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;

2) w zakresie kwalifikacji HGT.06. Realizacja usług w recepcji:

- a) rezerwacji usług hotelarskich,
- b) obsługi gości w recepcji.

TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI



(grupa o specjalności animacja czasu wolnego, możliwość dodatkowych zajęć z animacji czasu wolnego, promocja turystyki, zdrowy styl życia, współpraca z Regionalną Organizacją Turystyczną Województwa Świętokrzyskiego, zajęcia praktyczne w Pracowni Symulacyjnej Przedsiębiorstwo Turystyczne, specjalistyczne programy komputerowe, język obcy biznesowo – zawodowy). Język niemiecki jest realizowany na poziomie rozszerzonym. Istnieje możliwość realizacji zajęć dodatkowych w programie DSD PRO z niemieckim egzaminem państwowym ze znajomości języka. Język hiszpański realizowany jest jako dodatkowy.

Praktyka zawodowa:

Praktyka realizowana w biurach turystycznych oraz innych obiektach świadczących usługi turystyczne w kraju i za granicą.

Uzyskiwane kwalifikacje:

HGT.07. Przygotowanie imprez i usług turystycznych.

HGT.08. Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych.

symbol cyfrowy zawodu: 422104

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik organizacji turystyki powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

1) w zakresie kwalifikacji HGT.07. Przygotowanie imprez i usług turystycznych:

- a) projektowania imprez i usług turystycznych,
- b) zamawiania imprez i usług turystycznych;

2) w zakresie kwalifikacji HGT.08. Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych:

- a) prowadzenia informacji turystycznej,
- b) obsługi klientów korzystających z usług turystycznych,
- c) rozliczania usług i imprez turystycznych.

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



Technik żywienia i usług gastronomicznych kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny. Uczniowie uczą się urządzać zakłady gastronomiczne, umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i prawidłowej obsługi konsumenta.

Specjalizacja *Influencer kulinarny* daje możliwość dodatkowych zajęć z zakresu social mediów. Jak zostać influencerem, czyli wpływową, rozpoznawalną osobą, która skupia wokół siebie grupę internautów – fanów, z którymi buduje relacje za pomocą blogów np. bloger kulinarny, krytyk kulinarny.

W zawodzie wyróżniamy 2 kwalifikacje:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań. Uczniowie uczą się sporządzać potrawy i napoje zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Kwalifikacja ta przygotowuje do pracy na stanowisku kucharza.

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Druga kwalifikacja kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach gastronomicznych. Uczniowie zdobywają umiejętności aktywnego zachowania się na rynku, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, sporządzania biznes planu itp.

Program nauczania obejmuje, oprócz przedmiotów ogólnokształcących, także przedmioty zawodowe takie jak m.in.: podstawy żywienia i gastronomii, wyposażenie techniczne w gastronomii, zasady żywienia, obsługa gościa, pracownia gastronomiczna, przygotowanie i wydawanie dań, barista.

Uczeń wybierający ten kierunek, może uczestniczyć w wycieczkach zawodowych do restauracji, hoteli, zakładów produkcyjnych. Może brać udział w stażach zawodoznawczych w Polsce i zagranicznych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych może pracować w restauracjach, kawiarniach, hotelach, zakładach gastronomicznych, firmach zajmujących się cateringiem i obsługą gastronomiczną imprez okolicznościowych, a także w zakładach gastronomicznych zamkniętych jak: stołówki szpitalne i szkolne, w sanatoriach, pensjonatach, domach wczasowych.

Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.

Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminu maturalnego absolwent może podwyższać kwalifikacje zawodowe, kontynuując naukę w szkołach wyższych np. na kierunku technologia żywności.

Rynek usług gastronomicznych stale się rozwija, ponieważ w Polsce w dalszym ciągu ilość restauracji, hoteli czy kawiarni jest dużo niższa niż w społeczeństwach zachodnich. Co więcej coraz chętniej spożywamy gotowe dania, a organizację przyjęć oddajemy w ręce fachowców. Dlatego miejsc pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych nie zabraknie.

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH



W zawodzie wyróżniamy 2 kwalifikacje:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

Technik usług kelnerskich zajmuje się kompleksową obsługą gościa w zakładach gastronomicznych oraz prowadzi dokumentację sprzedaży i rozliczenia kelnerskie.

Najważniejsze zadania:

- przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi kelnerskiej, udzielanie konsumentowi informacji dotyczących jadłospisów, wartości odżywczych potraw i technologii ich przyrządzenia,
- posługiwanie się narzędziami i przyrządami typu: tace, wózki kelnerskie do serwowania potraw, przyrządy do otwierania puszek i butelek, sztucce do serwowania potraw,
- doradzanie odpowiednich potraw i napojów, w zależności od wymagań dietetycznych, przyzwyczajień i specyfiki kuchni,
- przyjmowanie i rejestrowanie zamówień od gości,
- pobieranie potraw i napojów z kuchni i bufetów oraz ocenianie ich dekoracji i estetyki; serwowanie potraw i napojów,
- sporządzanie lub wykańczanie potraw w obecności konsumenta, sporządzanie i serwowanie koktajli bezalkoholowych i alkoholowych,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w części handlowej zakładu gastronomicznego, np.: elektronicznych kas kelnerskich, kalkulatorów, komputerów, kostkarek do lodu, zmiana nakryć i obrusów w obecności konsumenta,
- sprzątanie ze stołów z zachowaniem odpowiedniej kolejności i warunków higienicznych,
- inkasowanie należności, rozliczanie z pobranych potraw i napojów oraz dziennego utargu,
- utrzymywanie porządku na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad bhp, ppoż. i sanitarno-higienicznych,
- planowanie, organizowanie i obsługiwanie uczestników przyjęć okolicznościowych, z uwzględnieniem obowiązujących zasad nakrywania stołów, rozsadzania gości, pierwszeństwa obsługi,

- opracowywanie karty potraw i napojów na przyjęcia okolicznościowe,
- propagowanie nowych wyrobów kulinarnych i napojów.

Do zadań technika obsługi kelnerskiej należy obsługiwanie gości hotelowych i ewentualnie przygotowywanie prostych posiłków.

Zawód ten łączy w sobie elementy pracy indywidualnej i zespołowej. Zazwyczaj technik usług kelnerskich samodzielnie obsługuje gości, jednak aby zrealizować jego zamówienie zgodnie z potrzebami gości, z wykorzystaniem nowych technik i w sposób atrakcyjny, musi współpracować z innymi pracownikami zakładu (z kelnerami, kucharzami i pionem hotelowym) często w zespołowym systemie obsługi kelnerskiej.

Potrzebę kształcenia w tym zawodzie uzasadnia wciąż wzrastająca liczba hoteli i różnych placówek gastronomicznych, włączając tradycyjne restauracje i kawiarnie, cafeterie, różnego rodzaju bary, placówki typu café shop, puby, kluby nocne, roisserie, brasserie, tawerny, lokale rozrywkowe, dyskoteki, lokale narodowe (o wyspecjalizowanych kuchniach narodowych i folklorystycznym wystroju), ogródki i tarasy restauracji i kawiarni, gabinety gastronomiczne i sale bankietowe.

Coraz częściej spożywa się posiłki poza domem a korzystający z placówek żywieniowych, oprócz jedzenia, chcą być dobrze i mile obsłużeni. Outsourcing usług gastronomicznych (świadczenie ich w miejscach pracy, użytku publicznego oraz w domu klienta) pozostawia w zakładzie jedną kuchnię z tą samą obsadą pracowników, a zwiększa ilość zatrudnianych kelnerów. Automatycznie przekłada się to na wzrost możliwości zatrudnienia kelnerów.

Dodatkowym atutem tego zawodu jest praca w ciągłym kontakcie z ludźmi. Pozwala to rozwijać u kelnera różne umiejętności, poznawać zwyczaje, kulturę różnych narodów, pogłębiać umiejętności językowe. To wszystko ułatwia przeniesienie się na rynek pracy za granicą.

Z danych statystycznych prowadzonych przez Europejskie Służby Zatrudnienia wynika, że najchętniej w branży gastronomicznej zatrudniani są kucharze, kelnerzy i barmani.

Ośrodki wypoczynkowe i mała gastronomia w sezonach wakacyjnym i zimowym potrzebują dodatkowych pracowników, tzw. pracowników sezonowych.

ZASADY I KRYTERIA REKRUTACJI

1. Rekrutacja do Technikum nr 5 w ZSE w Kielcach jest przeprowadzana za pomocą systemu naboru elektronicznego (program ASSECO): <https://kielce.e-omikron.pl/>
2. Technikum nr 5 w ZSE w Kielcach, w roku szkolnym 2025/2026 planuje utworzenie czterech oddziałów dla absolwentów szkół podstawowych liczących po 33 uczniów oraz jednego oddziału liczącego 28 uczniów. Kandydat Technikum w ZSE w Kielcach może wskazać na liście preferencji dowolną liczbę szkół oraz klas, według ustalonej przez siebie kolejności wyborów.
3. O przyjęciu kandydata do określonego oddziału klasy pierwszej decyduje uzyskana przez niego lokata na liście kandydatów, ustalona w wyniku postępowania rekrutacyjno-kwalifikacyjnego.
4. Jeżeli kandydat uzyskał liczbę punktów uprawniającą go do przyjęcia do większej liczby oddziałów, to zostanie przydzielony tylko do tego oddziału, który wskazał najwyżej na liście preferencji.
5. Kandydat może wybierać oddziały i nauczane języki obce tylko zgodnie z zaproponowaną ofertą szkoły.
6. Pierwszym językiem obcym nauczany we wszystkich oddziałach na poziomie kontynuacyjnym jest język angielski.
7. Podstawowym kryterium rekrutacyjnym jest suma punktów uzyskana za:
 - a) wyniki egzaminu ósmoklasisty przeliczane na punkty w sposób następujący:

Egzamin	Wynik egzaminu w %	Sposób przeliczania i punkty w rekrutacji
język polski	(max) 100	x 0,35 = 35 pkt.
matematyka	(max) 100	x 0,35 = 35 pkt.
język obcy nowożytny	(max) 100	x 0,30 = 30 pkt.

Maksymalna liczba punktów 100 pkt.

- b) wymienione na świadectwie ukończenia szkoły podstawowej oceny z języka polskiego, matematyki oraz z dwóch obowiązkowych zajęć edukacyjnych ustalonych przez dyrektora Technikum nr 5 w ZSE w Kielcach jako brane pod uwagę w postępowaniu rekrutacyjnym przeliczone na punkty następująco:

Za oceny na świadectwie	Punkty w postępowaniu rekrutacyjnym
celujący	18 pkt.
bardzo dobry	17 pkt.
dobry	14 pkt.
dostateczny	8 pkt.
dopuszczający	2 pkt.
Maksymalna liczba punktów za 4 przedmioty:	72 pkt.

- c) **Za świadectwo ukończenia szkoły podstawowej z wyróżnieniem** przyznaje się 7 punktów.
- d) **W przypadku przeliczania na punkty kryterium za osiągnięcia w zakresie aktywności społecznej**, w tym na rzecz środowiska szkolnego, w szczególności w formie wolontariatu, przyznaje się 3 punkty.
- e) **W przypadku przeliczania na punkty kryterium za szczególne osiągnięcia** w zawodach wiedzy, artystycznych i sportowych przyznaje się maksymalnie 18 punktów.
- f) Kandydat w toku postępowania rekrutacyjnego może uzyskać maksymalnie 200 pkt.

Kryterium rekrutacyjne	Punkty
Egzamin ósmoklasisty	100
Oceny na świadectwie z 4 przedmiotów	72
Świadectwo z wyróżnieniem	7
Aktywność społeczna	3
Szczególne osiągnięcia w zawodach wiedzy, artystycznych i sportowych	18
Razem	200

8. Absolwenci szkół podstawowych będący laureatami i finalistami ogólnopolskich olimpiad przedmiotowych oraz laureaci konkursów o zasięgu wojewódzkim i ponadwojewódzkim, których program obejmuje w całości lub poszerza treści podstawy programowej co najmniej z jednego przedmiotu, przyjmowani są do Technikum nr 5 w ZSE w Kielcach niezależnie od kryteriów podanych powyżej.
9. Zgodnie § 6 ust. 1 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia osób niebędących obywatelami polskimi oraz osób będących obywatelami polskimi, które pobierały naukę w szkołach funkcjonujących w systemach oświaty innych państw (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 2301) kandydaci do Technikum nr 5 w ZSE w Kielcach, którzy ukończyli

szkołę za granicą, są przyjmowani na podstawie dokumentów określających sumę lat nauki szkolnej ustalonej według świadectwa uzyskanego za granicą i ostatniego świadectwa szkolnego wydanego w Polsce.

O przyjęciu do oddziału klasy pierwszej ucznia powracającego z zagranicy decyduje Dyrektor Technikum nr 5 w ZSE w Kielcach - jeżeli szkoła dysponuje wolnymi miejscami.

10. Zgodnie z art. 134 ust. 3 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz.U. 2024 poz.737) w przypadku równorzędnych wyników uzyskanych na pierwszym etapie postępowania rekrutacyjnego, na drugim etapie postępowania rekrutacyjnego przyjmuje się kandydatów z problemami zdrowotnymi, ograniczającymi możliwości wyboru kierunku kształcenia ze względu na stan zdrowia, potwierdzonymi opinią publicznej poradni psychologiczno-pedagogicznej, w tym publicznej poradni specjalistycznej.
11. W przypadku równorzędnych wyników uzyskanych na drugim etapie postępowania rekrutacyjnego lub jeżeli po zakończeniu tego etapu dana szkoła, o której mowa w ust. 1, nadal dysponuje wolnymi miejscami, na trzecim etapie postępowania rekrutacyjnego są brane pod uwagę łącznie kryteria, o których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz.U. 2024 r. poz.737).
12. Zgodnie z art. 131 ust. 3 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz.U. 2024 poz.737) wszystkie wymienione poniżej kryteria mają jednakową wartość.

Lp.	Kryterium pierwszeństwa	Pierwszeństwo określa się na podstawie
A	Wielodzietność rodziny kandydata	Oświadczenie o wielodzietności rodziny kandydata
B	Niepełnosprawność kandydata	Orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego wydane ze względu na niepełnosprawność, orzeczenie o niepełnosprawności lub o stopniu niepełnosprawności lub orzeczenie równoważne w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 100 i 173)
C	Niepełnosprawność jednego z rodziców kandydata	Orzeczenie o niepełnosprawności lub o stopniu niepełnosprawności lub orzeczenie równoważne w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 100 i 173)

D	Niepełnosprawność obojga rodziców kandydata	Orzeczenie o niepełnosprawności lub o stopniu niepełnosprawności lub orzeczenie równoważne w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 100 i 173)
E	Niepełnosprawność rodzeństwa kandydata	Orzeczenie o niepełnosprawności lub o stopniu niepełnosprawności lub orzeczenie równoważne w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 100 i 173)
F	Samotne wychowywanie kandydata w rodzinie	Prawomocny wyrok sądu rodzinnego orzekający rozwód lub separację lub akt zgonu oraz zaświadczenie o samotnym wychowywaniu dziecka oraz niewychowywaniu żadnego dziecka wspólnie z jego rodzicem
G	Objęcie kandydata pieczęcią zastępczą	Dokument poświadczający objęcie dziecka pieczęcią zastępczą zgodnie z ustawą z dnia 9 czerwca 2011 r. o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej (Dz.U. z 2022 r. poz. 447, 1700, 2140)

13. Jeżeli w wyniku etapów postępowania rekrutacyjnego nadal istnieją równorzędne wyniki, o przyjęciu kandydata do Zespołu Szkół Ekonomicznych w Kielcach decydują kryteria szczegółowe, rozpatrywane w następującej kolejności:

- a) łączna liczba punktów uzyskanych z egzaminu,
- b) łączna liczba punktów uzyskanych z egzaminu z zakresu języka polskiego, historii i wiedzy o społeczeństwie oraz języka obcego,
- c) łączna liczba punktów z egzaminu w zakresie matematyki i przedmiotów przyrodniczych (fizyki, biologii, chemii, geografii),
- d) oceny z przedmiotów dodatkowo punktowanych przez szkołę,
- e) ocena z zachowania.

14. Wyniki postępowania rekrutacyjnego podaje się do publicznej wiadomości w formie listy kandydatów zakwalifikowanych i kandydatów niezakwalifikowanych, zawierającej imiona i nazwiska kandydatów oraz informację o zakwalifikowaniu albo niezakwalifikowaniu kandydata do publicznej szkoły.

Wymagane dokumenty

1. Dokumenty składane przez kandydata obejmują:
 - 1) wniosek o przyjęcie do szkoły wydrukowany z systemu komputerowego, podpisany przez kandydata, jego rodzica lub prawnego opiekuna.
 - 2) kopię świadectwa ukończenia szkoły podstawowej oraz kopię zaświadczenia o wynikach egzaminu, poświadczone przez Dyrektora szkoły, którą ukończył kandydat lub poświadczone notarialnie.
 - 3) zaświadczenie o uzyskaniu tytułu laureata lub finalisty ogólnopolskiej olimpiady przedmiotowej lub tytułu laureata konkursu przedmiotowego o zasięgu wojewódzkim lub ponadwojewódzkim, jeżeli osiągnięcia te nie zostały wyszczególnione na świadectwie ukończenia szkoły.
2. Dokumenty poświadczające spełnianie przez kandydata kryteriów rozpatrywanych na II i III etapie postępowania rekrutacyjnego obejmują:
 1. opinię wydaną przez publiczną poradnię psychologiczno-pedagogiczną, w tym poradnię specjalistyczną,
 2. orzeczenie o potrzebie kształcenia specjalnego,
 3. orzeczenie o niepełnosprawności kandydata, jednego z rodziców, obojga rodziców lub rodzeństwa kandydata,
 4. dokument poświadczający objęcie kandydata pieczęcią zastępczą,
 5. prawomocny wyrok sądu rodzinnego orzekający rozwód lub separację,
 6. akt zgonu jednego z rodziców,
 7. oświadczenie o samotnym wychowywaniu kandydata przez rodzica lub niewychowywaniu żadnego dziecka wspólnie z jego rodzicem.
3. Wymienione w pkt. 2 dokumenty mogą być złożone w formie:
 - oryginału,
 - notarialnie poświadczonej kopii,
 - urzędowo poświadczonego odpisu lub wyciągu z dokumentu,
 - kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez rodzica kandydata.
4. Rodzic lub opiekun prawny składający oświadczenie, o którym mowa w §4 ust. 2, pkt 7, jest zobowiązany do zawarcia w nim następującej klauzuli:

„Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia”.

Sformułowanie powyższe zastępuje pouczenie o odpowiedzialności karnej za składanie nieprawdziwych oświadczeń.

5. Kandydat zakwalifikowany do Technikum nr 5 w ZSE w Kielcach zobowiązany jest dostarczyć następujące dokumenty:
- a) oryginał świadectwa ukończenia szkoły podstawowej,
 - b) oryginał zaświadczenia o wynikach egzaminu ósmoklasisty,
 - c) kartę zdrowia,
 - d) dwie aktualne fotografie (30x42mm) z danymi na odwrocie (imię, nazwisko),
 - e) oświadczenie - zgoda na wykorzystanie wizerunku
 - f) zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do nauki w zawodzie
 - g) kopia odpisu aktu urodzenia
6. Dokumenty, o których mowa w pkt. 5, należy dostarczyć do sekretariatu szkoły w terminie: **od 27 czerwca 2025 r. od godz. 9.00 - do dnia 9 lipca 2025 r. do godziny 15.00.**

Niedostarczenie dokumentów w podanym terminie traktowane jest jako rezygnacja ze starania się o przyjęcie do Technikum nr 5 w ZSE w Kielcach.

Tryb odwoławczy

Na rozstrzygnięcie komisji odwoławczej służy skarga do sądu administracyjnego w terminie 30 dni od doręczenia rozstrzygnięcia, za pośrednictwem komisji odwoławczej (art. 53 § 1 p.p.s.a.).

Wojewódzki Sąd Administracyjny w Kielcach przy ulicy Prostej 10.

Szkolna Komisja Rekrutacyjna przyjmuje dokumentację od kandydatów w godzinach 9.00 - 14.00

Informacje dotyczące szkół Zespołu Szkół Ekonomicznych w Kielcach dostępne są na stronie internetowej: <http://zse.kielce.eu>

adres e-mail: sekretariat@zse.kielce.eu

nr telefonu: +48 41 367 61 75

Strona publiczna dla rodziców i kandydatów dostępna pod adresem:

kielce.e-omikron.pl

DYREKTOR

Zespołu Szkół Ekonomicznych w Kielcach

mgr Lucyna Gromiec