

OFERTA NA ROK SZKOLNY 2022/2023

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

dla niesłyszących i słabosłyszących absolwentów szkoły podstawowej
(4 lata nauki)

Proponujemy następujące rozszerzenia do wyboru:

Wariant A

zakres rozszerzony z przedmiotów:

- wiedza o społeczeństwie
- historia
- język polski

Wariant B

zakres rozszerzony z przedmiotów:

- historia sztuki
- historia
- język polski

Liceum Ogólnokształcące zapewnia absolwentom dobre przygotowanie ogólnokształcące, umożliwiające zdawanie egzaminu maturalnego oraz kontynuowanie kształcenia w szkołach wyższych lub w szkole policealnej. Rozwija zainteresowania w proponowanych dziedzinach, co jest dobrą podstawą zarówno do dalszej edukacji, jak i do działalności o charakterze zawodowym.

TECHNIKUM

dla niesłyszących i słabosłyszących absolwentów szkoły podstawowej
(5 lat nauki)

Kształcimy w zawodach:

- technik informatyk (wariant A lub B)
- technik grafiki i poligrafii cyfrowej (wariant A lub B)
- technik żywienia i usług gastronomicznych (wariant C)

Wariant A

zakres rozszerzony
z przedmiotów:

- geografia
- matematyka

Wariant B

zakres rozszerzony
z przedmiotów:

- biologia
- matematyka

Wariant C

zakres rozszerzony
z przedmiotów:

- biologia
- wiedza o społeczeństwie

Nauka w technikum umożliwia uczniowi zdobycie kwalifikacji zawodowych, jak również przygotowanie do zdania egzaminów maturalnych. Absolwenci technikum mogą kontynuować naukę w szkołach wyższych.

Technik informatyk zajmuje się administrowaniem sieci, projektowaniem stron www, programowaniem, a także składaniem i konfigurowaniem sprzętu. Technicy informatycy mogą podejmować prace wszędzie tam, gdzie mają zastosowanie komputery.

Technik grafiki i poligrafii cyfrowej – przygotowuje i opracowuje różnego rodzaju foldery, ulotki, plakaty oraz projekty graficzne w formie reklamy w prasie, telewizji, Internecie, lub na tzw. billboardach. Zajmuje się także tworzeniem opakowań i etykiet na opakowaniach produktów, materiałów reklamowych i wizytówek.

Technik żywienia i usług gastronomicznych – planuje produkcję i ustala asortyment potraw, dokonuje oceny jakości półproduktów i wyrobów gotowych, potraw i napojów, nadzoruje przebieg procesów technologicznych zgodnie z normami, obowiązującymi recepturami i wymogami sanitarnymi, prowadzi dokumentację dotyczącą rozliczeń produkcji gastronomicznej i kalkulacje, obsługuje maszyny i urządzenia gastronomiczne, organizuje i nadzoruje obsługę konsumentów, pracę magazynu oraz organizuje i nadzoruje proces produkcyjny, często prowadzi własną placówkę gastronomiczną.

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

dla niesłyszących i słabosłyszących absolwentów szkoły podstawowej
(3 lata nauki)

Kształcimy w zawodach:

- **cukiernik**
- **kucharz**

Ukończenie nauki i zdanie egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie pozwala na uzyskanie dyplomu potwierdzającego kwalifikacje w danym zawodzie. Wszystkie zawody są poszukiwane na rynku pracy i umożliwiają także podjęcie własnej działalności gospodarczej.

INFORMACJE DODATKOWE:

- Oddziały klasowe liczą do 8 osób.
- Forma komunikacji dostosowana jest do potrzeb i możliwości uczniów.
- Ośrodek zapewnia miejsca w internacie oraz bogatą ofertę zajęć, edukacyjnych i rewalidacyjnych, w tym koła zainteresowań.
- Pobyt w ośrodku daje możliwość uzyskania wykształcenia na poziomie ponadpodstawowym, uzyskanie kwalifikacji zawodowych, wszechstronny rozwój.
- Wszyscy uczniowie objęci są profesjonalną opieką pedagogiczną, psychologiczną i logopedyczną.
- W Ośrodku jest codzienna opieka pielęgniarki szkolnej.
- W placówce działa Uczniowski Klub Sportowy, który organizuje narciarskie wyjazdy zimowe oraz letnie obozy żeglarskie.
- Placówka jest dobrze wyposażona w pomoce dydaktyczne oraz sprzęt multimedialny: tablice interaktywne, sprzęt komputerowy.
- Obiekt jest monitorowany, a wejście do szkoły zabezpieczone elektronicznym czytnikiem kodu.
- Ośrodek ma 14-osobowego busa, którym młodzież wyjeżdża w małych grupach na bliższe i dalsze wycieczki o charakterze dydaktycznym i krajoznawczo-turystycznym.

BRANŻOWA SZKOŁA II STOPNIA

dla niesłyszących i słabosłyszących absolwentów branżowej szkoły I stopnia
(2 lata nauki)

Kształcimy w zawodach:

- **technik żywienia i usług gastronomicznych** (po kształceniu w zawodzie kucharz)

Kształcenie w tej szkole to kontynuacja kwalifikacji z wcześniej ukończonej branżowej szkoły I stopnia. Ukończenie branżowej szkoły II stopnia umożliwia uzyskanie dyplomu zawodowego w zawodzie nauczonym na poziomie technika, po zdaniu egzaminu zawodowego. Absolwent szkoły otrzymuje dyplom technika i uzyskuje wykształcenie średnie branżowe. Dodatkowo ma możliwość przystąpienia do egzaminu maturalnego i uzyskania świadectwa dojrzałości, a następnie kontynuacji nauki na studiach.

Technik żywienia i usług gastronomicznych – planuje produkcję i ustala asortyment potraw, dokonuje oceny jakości półproduktów i wyrobów gotowych, potraw i napojów, nadzoruje przebieg procesów technologicznych zgodnie z normami, obowiązującymi recepturami i wymogami sanitarnymi, prowadzi dokumentację dotyczącą rozliczeń produkcji gastronomicznej i kalkulacje, obsługuje maszyny i urządzenia gastronomiczne, organizuje i nadzoruje obsługę konsumentów, pracę magazynu oraz organizuje i nadzoruje proces produkcyjny, często prowadzi własną placówkę gastronomiczną.

SZKOŁA POLICEALNA

dla niesłyszących i słabosłyszących absolwentów liceum, technikum
(2 lata nauki)

Proponujemy naukę w klasie o profilu:

- **technik archiwista**

Technik archiwista zajmuje się gromadzeniem, przechowywaniem, porządkowaniem oraz ewidencjonowaniem dokumentacji aktowej. Opracowuje, udostępnia i zabezpiecza wszelkie materiały archiwalne. Archiwista wykonuje prace biurowe, dba o cenne dokumenty, dygitalizuje je za pomocą specjalnych skanerów oraz posiada umiejętność tworzenia archiwum elektronicznego.

Absolwenci tego kierunku będą mogli pracować w archiwach zakładowych, bibliotekach, kancelariach prawnych, szpitalach, przychodniach.

KWALIFIKACYJNE KURSY ZAWODOWE

dla absolwentów liceum, technikum, szkoły branżowej

Proponujemy naukę w zawodach umożliwiającą zdobycie następujących kwalifikacji:

Zawód:	Kwalifikacja:
Kucharz	Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02 (3 semestry)
Technik żywienia i usług gastronomicznych	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych HGT.12 (1 semestr) <i>Praktyka zawodowa: 4 tygodnie/140 godzin</i>
	Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02 (3 semestry) <i>Praktyka zawodowa: 4 tygodnie/140 godzin</i>
Technik grafiki i poligrafii cyfrowej	Przygotowywanie oraz wykonywanie prac graficznych i publikacji cyfrowych PGF.04 (2 semestry) <i>Praktyka zawodowa: 4 tygodnie/140 godzin</i>
	Drukowanie cyfrowe i obróbka druków PGF.05 (1 lub 2 semestry) <i>Praktyka zawodowa: 4 tygodnie/140 godzin</i>
Technik informatyk	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych INF.02 (2 semestry) <i>Praktyka zawodowa: 4 tygodnie/140 godzin</i>
	Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych INF.03 (2 semestry) <i>Praktyka zawodowa: 4 tygodnie/140 godzin</i>

Ukończenie kursu umożliwia uzyskanie nowych umiejętności zawodowych, a zdanie egzaminów z kwalifikacji pozwala na zdobycie dyplomu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie. To szansa dla osób, które chcą doskonalić, zwiększać swoje kompetencje i być konkurencyjnym na rynku pracy.