

OFERTA NA ROK SZKOLNY 2020/2021

LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

dla niesłyszących i słabosłyszących absolwentów szkoły podstawowej

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. Rozwijają 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

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

Kształcimy w zawodach:

- **cukiernik**
- **kucharz**
- **monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie**

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, komputery z dostępem do Internetu.
- 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.

KWALIFIKACYJNE KURSY ZAWODOWE

dla absolwentów liceum, technikum, szkoły branżowej

Proponujemy naukę w zawodach umożliwiającą zdobycie następujących kwalifikacji:

Zawód:	Kwalifikacja:
Kucharz	Przygotowanie i wydawanie dań 3 semestry
Technik żywienia i usług gastronomicznych	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych 1 semestr
Monter zabudowy i robót wykończeniowych w budownictwie	Wykonywanie robót montażowych, okładzinowych i wykończeniowych 3 semestry
Technik grafiki i poligrafii cyfrowej	Przygotowywanie oraz wykonywanie prac graficznych i publikacji cyfrowych 2 semestry
	Drukowanie cyfrowe i obróbka druków 2 semestry
Technik informatyk	Administracja i eksploatacja systemów komputerowych, urządzeń peryferyjnych i lokalnych sieci komputerowych 2 semestry
	Tworzenie i administrowanie stronami i aplikacjami internetowymi oraz bazami danych 2 semestry

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.

Trwają prace nad nową ofertą szkoły policealnej.