



Ślubowanie klas mundurowych



Pokazy chemiczne



Współpraca ze szkołą w Niemczech nad Jeziorem Bodeńskim



Organ prowadzący:
Starostwo Powiatowe we Włocławku

- Liceum Ogólnokształcące
- Branżowa Szkoła I i II stopnia
- Technikum — 5 kierunków
- Liceum dla Dorosłych
- Szkoła Policealna

NOWOŚCI



Gmina i Miasto Izbica Kujawska

**ZESPÓŁ SZKÓŁ IM. JANA KASPROWICZA
W IZBICY KUJAWSKIEJ**

87-865 Izbica Kujawska, ul. Nowomiejska 5
tel./fax 54 286 60 53 e-mail: loizbica@poczta.onet.pl
www.loizbica.pl

**ZESPÓŁ SZKÓŁ
IM. JANA KASPROWICZA
W IZBICY KUJAWSKIEJ**



INFORMATOR

W skład zespołu wchodzi:

Liceum Ogólnokształcące o rozszerzonym programie nauczania:

politechniczno-obronnym

- klasa mundurowa – możliwość poznania i przybliżenia pracy w służbach mundurowych: policji, wojsku, straży granicznej;
- możliwość uczestnictwa w szkoleniach i wyjazdach na poligony, biwakach, zawodach sportowo-obronnych, strzelaniu z kbks;
- absolwent tej klasy może podjąć studia na uczelniach technicznych, wojskowych, policyjnych;
- możliwość realizacji przedmiotu dodatkowego „techniki operacyjne”;
- przedmioty rozszerzone: WOS, język obcy, matematyka;

biologiczno-kosmetycznym

- kształcenie ogólne wraz z przedmiotem dodatkowym — „biologia w kosmetyce”;
- kształcenie umiejętności z zakresu zdrowego stylu życia, odnowy biologicznej i wizażu;
- przygotowywanie do pracy w zawodach związanych z kosmetyką i wizażem;
- absolwent tej klasy może podjąć studia na kierunkach biologiczno-chemicznych, medycznych, zawodowych oraz podjąć współpracę z gabinetami kosmetycznymi;
- przedmioty rozszerzone: biologia, matematyka, język obcy;

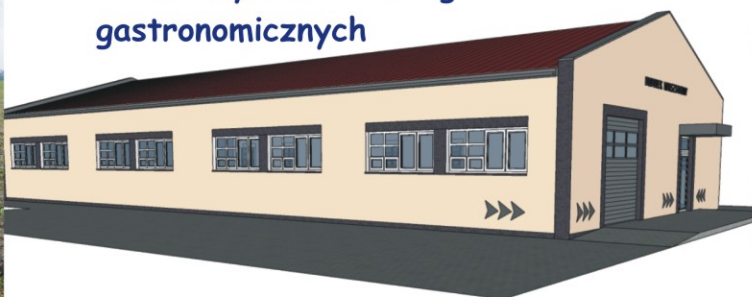


humanistyczno-językowym

- niestandardowe nauczanie dwóch języków obcych dające możliwość zdawania egzaminu maturalnego na poziomie rozszerzonym;
- przygotowanie do udziału w olimpiadach i konkursach przedmiotowych, na szczeblu powiatowym, wojewódzkim i ogólnopolskim;
- możliwość uczestnictwa w zajęciach koła teatralnego;
- możliwość uczestnictwa w wymianie polsko-niemieckiej młodzieży (współpraca ze szkołą w Überlingen na południu Niemiec);
- absolwent tej klasy może podjąć studia na uczelniach uniwersyteckich: filologia polska, lingwistyka, pedagogika, prawo, dziennikarstwo itp.
- przedmioty rozszerzone: język polski, WOS, język obcy.

Technikum:

- technik informatyk
- technik logistyki **NOWOŚĆ**
- technik elektryk **NOWOŚĆ**
- technik mechanik **NOWOŚĆ**
(obsługa maszyn CNC)
- technik żywienia i usług gastronomicznych **NOWOŚĆ**



Języki obce w szkole: niemiecki, angielski, rosyjski

Liceum dla Dorosłych (zaoczne)

Szkoła Policealna (zaoczna):

- technik informatyk

Branżowa Szkoła I i II stopnia wielozawodowa:

fryzjer, stolarz, rolnik, krawiec, mechanik pojazdów samochodowych, monter sieci–instalacji–urządzeń sanitarnych, elektryk, ślusarz, murarz–tynkarz, piekarz, wędliniarz, cukiernik, kucharz, sprzedawca, fotograf.

Zostań naszym uczniem!

- Zdawalność matury powyżej średniej krajowej i wojewódzkiej;
- uczniowie ze zdaną maturą dostają się na uczelnie wyższe w Toruniu, Łodzi, Poznaniu, Bydgoszczy, Warszawie;
- uczniowie mogą uczestniczyć w wielu zajęciach pozalekcyjnych przygotowujących do matury i konkursów;
- uczniowie z najwyższą średnią otrzymują stypendium Prezesa Rady Ministrów i stypendium Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego;
- po ukończeniu technikum informatycznego możliwość pracy w wyspecjalizowanych firmach informatycznych (serwisanci, administratorzy, konserwatorzy sprzętu);
- możliwość ukończenia kursu prawa jazdy na samochodzie szkolnym (Citroen C3).

Zapraszamy





ZESPÓŁ SZKÓŁ IM. JANA KASPROWICZA W IZBICY KUJAWSKIEJ

87-865 Izbica Kujawska, ul. Nowomiejska 5
tel./fax 54 286 60 53 e-mail: loizbica@poczta.onet.pl
www.loizbica.pl

NOWE KIERUNKI OD WRZEŚNIA 2020 ROKU

Technik żywienia i usług gastronomicznych - okres nauki: 5 lat

Dlaczego warto wybrać ten zawód?

Technik żywienia i usług gastronomicznych to idealny zawód dla osób chcących realizować swoje pasje kulinarne i poznawać tajniki sztuki kulinarnej oraz chcących zdobyć dobrze płatny i poszukiwany na rynku pracy zawód.

Czego uczy się technik żywienia i usług gastronomicznych?

W trakcie nauki nauczysz się praktycznych umiejętności zawodowych:

- przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów,
- stosowania receptur gastronomicznych,
- układania i oceny jadłospisów,
- organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych,
- stosowania technik nakrywania stołu,
- współpracy w zespole,
- obsługi specjalistycznych programów komputerowych,
- planowania i kalkulowania kosztów produkcji,
- wykorzystywania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych do przygotowywania i serwowania potraw,
- przechowywania i utrwalania żywności,
- języka obcego zawodowego.

Praktyczna nauka zawodu

Praktyka zawodowa w zakładach gastronomicznych w Polsce i krajach UE w ramach projektu Erasmus+

Kwalifikacje:

- HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań
- HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Technik elektryk: - okres nauki: 5 lat

Absolwent szkoły kształcący się w zawodzie technik elektryk jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- wykonywania i uruchamiania instalacji elektrycznych na podstawie dokumentacji technicznej;
- montowania i uruchamiania maszyn i urządzeń elektrycznych na podstawie dokumentacji technicznej;
- wykonywania konserwacji instalacji, maszyn i urządzeń elektrycznych;
- eksploataowania instalacji elektrycznych;
- eksploataowania maszyn i urządzeń elektrycznych.

Od technika elektryka wymaga się umiejętności posługiwania się dokumentacją techniczną, planowania i nadzorowania ruchu sieci elektroenergetycznej oraz posługiwania się techniką komputerową.

Kwalifikacje:

- ELE.02. Montaż, uruchamianie i konserwacja instalacji, maszyn i urządzeń elektrycznych,
- ELE.03. Eksploatacja maszyn, urządzeń i instalacji elektrycznych.

Technik logistyk - okres nauki: 5 lat

Kariera zawodowa

Technicy logistycy zatrudniani są w przedsiębiorstwach logistycznych, handlowych, spedycyjnych itp..

- najczęściej pracują jako koordynatorzy zaopatrzenia i zbytu, spedytory,
- przedstawiciele handlowi, magazynierzy.
- specjaliści do spraw sprzedaży i prognozowania popytu, planowania zakupów, handlu elektronicznego, obsługi klientów czy zarządzania centrum dystrybucyjnym,
- administratorzy taboru i organizatorzy transportu.

Opis zawodu

Technik logistyk zajmuje się planowaniem, organizowaniem, kierowaniem i kontrolowaniem przemieszczania towarów od producenta do konsumenta. Technik logistyk analizuje stan zakupów i nimi zarządza, obsługuje zamówienia i organizuje transport, wykorzystując w tym celu systemy

Kwalifikacje:

- SPL.02. Obsługa magazynów
- SPL.04. Organizacja transportu

Technik mechanik maszyn (CNC) - okres nauki: 5 lat

Głównym celem pracy technika mechanika jest naprawa maszyn i urządzeń technicznych oraz uczestniczenie w procesie ich wytwarzania i użytkowania.

Mechanik – programista obrabiarek CNC:

- odpowiada za obsługę techniczną maszyn i urządzeń,
- organizuje i obsługuje stanowiska pracy w zależności od rodzaju wykonywanych zadań (stanowiska: ślusarskie, montażowe, kontrolno - pomiarowe itp.),
- stosuje nowoczesne metody wytwarzania z zastosowaniem obrabiarek skrawających, konwencjonalnych (tokarki, frezerki) i sterowanych numerycznie CNC,
- uczestniczy w procesie wytwarzania i użytkowania maszyn i urządzeń,
- wykonuje prace z zakresu obróbki ręcznej i maszynowej metali,
- sporządza szkice oraz rysunki techniczne z wykorzystaniem technik komputerowych,
- obsługuje linie produkcyjne, montażowe,
- wykonuje rozliczenia kosztów naprawy maszyn.

Kariera zawodowa

Technik mechanik jest poszukiwany do następujących działów produkcji:

- technolog produkcji z wykorzystaniem technik programowania elektronicznego,
- nadzór nad urządzeniami i maszynami CNC - dział utrzymania ruchu,
- programista - tworzenie programów dla obrabiarek, ich sprawdzanie, uruchamianie i nadzór,
- obsługa i eksploatacja obrabiarek CNC - operator obrabiarek CNC,
- dział pomiarów - metrolog, kontroler jakości,

Kwalifikacje:

- MEC.05. Użytkowanie obrabiarek skrawających,
- MEC.09. Organizacja i nadzorowanie procesów produkcji maszyn i urządzeń.

Zostań naszym uczniem!

ZAPRASZAMY