



ZESPÓŁ SZKÓŁ IM. JANA KASPROWICZA W IZBICY KUJAWSKIEJ



Informator



Organ prowadzący:
Starostwo Powiatowe we Włocławku

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



Gmina i Miasto Izbica Kujawska

ZESPÓŁ SZKÓŁ IM. JANA KASPROWICZA W IZBICY KUJAWSKIEJ

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



Ślubowanie klas mundurowych



Zajęcia pracowni gastronomicznej



Współpraca ze szkołą w Niemczech
nad Jeziorem Bodeńskim

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, spedycytorzy
- 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, frezarki) 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 określonych 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.

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”;

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;

humanistyczno-językowym

- niestandardowe nauczanie dwóch języków obcych dające możliwość zdawania egzaminu maturalnego na poziomie rozszerzonym;



- 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.

Każdy uczeń liceum indywidualnie wybiera od 2 do 3 przedmiotów w zakresie rozszerzonym spośród dwóch bloków przedmiotowych:

- a) matematyka, informatyka, biologia, chemia, geografia;
- b) język polski, historia, wiedza o społeczeństwie, język obcy.

Technikum:

technik informatyk · technik logistik
technik elektryk · technik mechanik
(obsługa maszyn CNC) · technik
żywienia i usług gastronomicznych

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;
- uczniowie technikum mają możliwość odbywania praktyk w zakładach specjalistycznych na terenie województwa i kraju, a także w Hiszpanii, Grecji i Niemczech;
- możliwość ukończenia kursu prawa jazdy na samochodzie szkolnym (Citroen C3).

Zapraszamy



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
- eksploatacji instalacji elektrycznych
- eksploatacji 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.

