



TECHNIK ORGANIZACJI REKLAMY



CELE KSZTAŁCENIA

Kształcenie w zawodzie **technik organizacji reklamy** ma na celu przygotowanie absolwentów do przeprowadzania analiz marketingowych, zbierania informacji na temat zlecającego i jego oczekiwań, opracowania informacji niezbędnych do realizacji zadań reklamowych, przygotowania wniosków z programów badań rynkowych, pozyskiwania klientów do współpracy z firmą, uczestniczenia w rozmowach handlowych oraz prezentowania usług reklamowych.

Absolwent naszej szkoły ma możliwość podjęcia pracy w: agencjach reklamowych na stanowisku agenta reklamowego, account manager, copywriter, art designer, agencjach public relations, działach marketingu i reklamy przedsiębiorstw produkcyjnych i handlowych, biurach ogłoszeń i działach promocji środków masowego przekazu, agencjach scenariuszowych, studiach graficznych, studiach produkcyjnych, agencjach ds. kontaktów z prasą i kształtowania opinii publicznej.

REALIZACJA KSZTAŁCENIA

Nasza szkoła posiada nowoczesną pracownię multimedialną umożliwiającą rozwój ucznia wyposażoną w: stanowisko komputerowe dla nauczyciela połączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu, stanowiska komputerowe, drukarki w tym drukarka 3D, skanery i plotery, pakiet programów biurowych, programy do obróbki graficznej, edytorskiej i audiowizualnej, projektor multimedialny. Wszystkie komputery połączone do sieci lokalnej z dostępem do Internetu, słuchawkami, głośnikami, mikrofonem. Ponadto na wyposażeniu

pracowni jest kserokopiarka, urządzenia multimedialne, takie jak: kamery cyfrowe i cyfrowe aparaty fotograficzne.

W naszej szkole realizowana jest innowacja pedagogiczna "Fotografia i produkcja medialna".

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Po ukończeniu nauki w naszej szkole absolwent tego kierunku będzie posiadał wiedzę i umiejętności w zakresie:

1. organizacji oraz prowadzenia sprzedaży produktów i usług reklamowych,
2. organizacji oraz prowadzenia kampanii reklamowych,
3. projektowania oraz wykonywania środków reklamowych.

PROCEDURY EGZAMINACYJNE

Po ukończeniu szkoły absolwent zdaje zewnętrzny egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie z zakresu kwalifikacji **AU.29. Sprzedaż produktów i usług reklamowych i AU.30. Organizacja i prowadzenie kampanii reklamowej.** Egzamin przeprowadzany jest na terenie naszej szkoły, a uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie **technik organizacji reklamy** jest honorowany przez kraje Unii Europejskiej.



TECHNIK PRZEMYSŁU MODY

CELE KSZTAŁCENIA

Absolwent naszej szkoły po uzyskaniu tytułu technika przemysłu mody jest **specjalistą modowym**. Znajduje zatrudnienie jako projektant własnych kolekcji, jako projektant w firmach odzieżowych czy też stylistą, a także organizator pokazów mody, konstruktor odzieży, technolog, specjalista promocji mody.

Technik przemysłu mody podczas trwania cyklu kształcenia zdobędzie umiejętności pozwalające projektować i wykonywać wyroby odzieżowe, ale również organizować profesjonalne pokazy mody oraz planować działania marketingowe i sprzedażowe marki odzieżowej.

REALIZACJA KSZTAŁCENIA

Nasza szkoła umożliwi rozwój ucznia prowadząc zajęcia w pracowni projektowania i modelowania odzieży, a także komputerowej. **Pracownie wyposażone są w nowoczesne maszyny do szycia typu overlock, hafciarka i inne, projektory multimedialne, komputery, oprogramowanie do wspomagania procesu projektowania i modelowania wyrobów odzieżowych, stoły kreślarskie, manekiny krawieckie, zestawy próbek surowców włókienniczych, stacje pary, normy dotyczące klasyfikacji włókien, żurnale mody i albumy projektów odzieży.**

W naszej szkole realizowana jest innowacja pedagogiczna **"Kreowanie wizerunku"** .

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Po ukończeniu nauki w naszej szkole absolwent tego kierunku będzie posiadał wiedzę i umiejętności w zakresie:

1. projektowania wyrobów odzieżowych,
2. opracowywania dokumentacji wyrobów odzieżowych,
3. wytwarzania wyrobów odzieżowych,
4. organizowania i kontrolowania procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych,
5. prowadzenia działań związanych z marketingiem mody.

PROCEDURY EGZAMINACYJNE

Po ukończeniu szkoły absolwent zdaje zewnętrzny egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie z zakresu kwalifikacji **AU.14 Projektowania i wytwarzania wyrobów odzieżowych i AU.42. Organizacji procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych.** Egzamin przeprowadzany jest na terenie naszej szkoły, a uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie **technik przemysłu mody** jest honorowany przez kraje Unii Europejskiej.



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



CELE KSZTAŁCENIA

Technik żywienia i usług gastronomicznych stworzony jest dla ludzi dbających o zdrowy tryb życia, lubiących przygody ze sztuką kulinarną, dbających o siebie i innych, myślących o zdrowym odżywianiu oraz dla wszystkich osób przedsiębiorczych. Kierunek ten kształtuje umiejętności związane z planowaniem i organizacją żywienia w zakładach żywienia zbiorowego i żywienia rodziny. Naucza umiejętnie sporządzać potrawy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, estetycznego ich podania i prawidłowej obsługi konsumenta. Ponadto uczy stosowania nowoczesnych metody zarządzania i finansowania działalności gospodarczej, fachowej i kompleksowej obsługi zleceniodawcy, organizowania przyjęć a także projektowania i aranżacji wnętrz sal konsumpcyjnych.

Absolwent tego kierunku może podjąć zatrudnienie w zakładach żywienia zbiorowego (stołówki, restauracje, bary, kawiarnie itp.), instytucjach zajmujących się obrotem żywnością, służbie zdrowia (sanatoria, żłobki, służby sanitarno-epidemiologiczne, szpitale), organizacjach ochrony konsumenta, instytucjach zajmujących się upowszechnianiem wiedzy o żywieniu, żywności i placówkach prowadzących żywienie zbiorowe (domy opieki społecznej, domy dziecka, internaty, akademiki, hotele, pensjonaty, domy wczasowe itp.). Ponadto absolwenci mogą prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych i domowych, hotelarskich, agroturystyki, itp.

REALIZACJA KSZTAŁCENIA

Nasza szkoła umożliwia odbywanie zajęć w **pracowniach gastronomicznych wyposażonych w profesjonalny sprzęt, służący rozwijaniu umiejętności w naturalnych warunkach zawodowych.**

Pracownie wyposażone są w profesjonalne kuchenki, elektryczne piekarniki, piec konwekcyjno-parowy i ekspresy do kawy oraz inny, drobniejszy, sprzęt niezbędny w prowadzeniu specjalistycznych zajęć.

Zajęcia odbywają się w blokach lekcyjnych kilku godzinnych podczas, których młodzież przygotowuje potrawy, dokonuje ich oceny, a następnie konsumuje je.

Miesięczna praktyka zawodowa realizowana jest w restauracjach na terenie województwa śląskiego. **Nadmienić należy, że od wielu lat szkoła uczestniczy w programie Erasmus+ w ramach którego organizowane są zagraniczne staże zawodowe dla młodzieży (Włochy, Węgry) całkowicie finansowane ze środków Unii Europejskiej.**

Ponadto uczniowie mogą doskonalić swoje umiejętności w organizowanych przez szkołę:

- kursach, np. barmański, baristy,
- pokazach: np. kuchni molekularnej,
- konkursach "pod okiem" mistrzów kulinarnych,
- wyjazdach na targi branżowe.

W naszej szkole realizowana jest również innowacja pedagogiczna **"Dietetyka i fitness"**.

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Po ukończeniu nauki w naszej szkole absolwent tego kierunku będzie posiadał wiedzę i umiejętności w zakresie:

- oceny jakości żywności oraz jej przechowywania,
- sporządzania i zajmowania się ekspedycją potraw i napojów,
- planowania i oceny żywienia,
- organizowania produkcji gastronomicznej,
- planowania i realizacji usług gastronomicznych.

PROCEDURY EGZAMINACYJNE

Po ukończeniu szkoły absolwent zdaje zewnętrzny egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie z zakresu kwalifikacji **TG.07. Sporządzanie potraw i napojów i TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**. Egzamin przeprowadzany jest na terenie naszej szkoły, a uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** jest honorowany przez kraje Unii Europejskiej.

TECHNIK USŁUG FRYZJERSKICH



CELE KSZTAŁCENIA

Absolwent naszej szkoły, kształcącej w zawodzie **technik usług fryzjerskich** może podejmować pracę w zakładach fryzjerstwa damskiego i męskiego, salonach urody. Jego wiedza na temat wszystkich zabiegów począwszy od odżywiania włosów i masażu skóry głowy, przez strzyżenie i koloryzowanie, kończąc na modelowaniu i utrwalaniu fryzury czyni z niego mistrza. Korzysta przy tym z wiedzy w zakresie technologii i materiałów fryzjerskich. Wyposażamy go w niezbędną w zawodzie znajomość zasad higieny i podstaw psychologii. Podczas zajęć dużo uwagi poświęcamy na kształtowanie takich cech, jak: odpowiedzialność, samodzielność, aktywność, kultura pracy, komunikatywność. Umiejętności zdobyte w szkole pozwalają na uruchomienie własnego zakładu fryzjerskiego.

Technik usług fryzjerskich to zawód dla tych wszystkich młodych ludzi, którzy są pomysłowi, kreatywni, cenią sobie niezależność, mają poczucie piękna i estetyki. Podczas nauki tego zawodu, nasi uczniowie odkrywają swoje talenty, zdobywają wiedzę, a także, co najważniejsze, rozwijają umiejętności nie tylko w zakresie fryzjerstwa, ale także kosmetyki ciała.

Młodzież uczy się wykonywania zabiegów pielęgnacyjnych, strzyżenia włosów, profesjonalnej stylizacji fryzur, wykonywania zabiegów koloryzacji włosów. Oprócz tego, uczniowie korzystają z najnowocześniejszego na rynku fryzjerskim, oprogramowania i sprzętu komputerowego do badania struktury włosa oraz wykonywania projektów fryzur. Mają możliwość podnoszenia swoich kompetencji w zakresie sprzedaży i ekspozycji artykułów fryzjerskich. Szkołą się, jak umiejętnie zarządzać zespołem oraz co bardzo

ważne w zawodzie fryzjera, podstaw komunikacji z klientem. A to wszystko pod okiem profesjonalistów i specjalistów w tej dziedzinie, bo warto uczyć się od najlepszych.

REALIZACJA KSZTAŁCENIA

Nasza szkoła zapewnia naukę w nowocześnie wyposażonej pracowni z pełnym wyposażeniem w sprzęt fryzjerski. W pracowni oprócz standardowego wyposażenia znajdują się m.in. urządzenie wielofunkcyjne do zabiegów pielęgnacyjnych i chemicznych, sauna do włosów, profesjonalna mikrokamera do analizy struktury włosa oraz skóry głowy, a także aparat do zagęszczania i przedłużania włosów.

Ponadto na pracowni uczniowie mają dostęp szerokiej gamy kosmetyków i preparatów fryzjerskich (pełna paleta farb do włosów, preparaty do prostowania itp.), których asortyment jest na bieżąco uzupełniany zgodnie z zapotrzebowaniem i zainteresowaniami uczniów.

Nasza szkoła w ramach rozwijania zdolności ucznia organizuje również konkursy fryzjerskie a także pokazy barberskie, zapraszając na te imprezy znane osobistości salonów fryzjerskich, Cechu Rzemiosł Różnych w Żorach, czy też naszych absolwentów.

Celem takich działań jest m.in.:

- rozwijanie uzdolnień oraz zainteresowań w dziedzinie fryzjerstwa,
- konfrontacja umiejętności zawodowych,
- rozwijanie kreatywności zawodowej wśród młodzieży z klas fryzjerskich,
- prezentacja umiejętności fryzjerskich,
- możliwość zaprezentowania się uczniów na lokalnym rynku pracy.

W naszej szkole realizowana innowacja pedagogiczna **"Kreowanie wizerunku"**.

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Po ukończeniu nauki w naszej szkole absolwent tego kierunku będzie posiadał wiedzę i umiejętności w zakresie:

1. wykonywania zabiegów pielęgnacyjnych włosów,
2. wykonywania zabiegów chemicznych włosów,
3. strzyżenia włosów,
4. stylizacji fryzur,
5. wykonywania projektów fryzur.

PROCEDURY EGZAMINACYJNE

Po ukończeniu szkoły absolwent zdaje zewnętrzny egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie z zakresu kwalifikacji **AU.21. Wykonywanie zabiegów fryzjerskich i AU.26. Projektowanie fryzur**. Egzamin przeprowadzany jest na terenie naszej szkoły, a uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie **technik usług fryzjerskich** jest honorowany przez kraje Unii Europejskiej.

TECHNIK HANDLOWIEC



CELE KSZTAŁCENIA

Kształcenie w zawodzie **technik handlowiec** ma na celu przygotowanie absolwentów do sprawnego i fachowego wykonywania zadań zawodowych w warunkach gospodarki rynkowej. Absolwent będzie wyposażony w wiedzę o funkcjonowaniu rynku, potrzebach konsumentów, towaroznawstwie, działaniach marketingowych, technikach informatycznych, organizacji pracy w punktach sprzedaży, nowoczesnej rachunkowości, prawie (cywilnym i handlowym) oraz regułach współpracy z kontrahentami.

Technik handlowiec należy do zawodów typowo usługowych. W procesie kształcenia zwracamy uwagę na znaczenie istotnych dla przyszłego handlowca postaw i cech, w szczególności takich jak: komunikatywność, uczciwość (w tym kupiecką), rzetelność, zamiłowanie do porządku, odpowiedzialność, dokładność, systematyczność w działaniu.

W wyniku kształcenia absolwent otrzyma odpowiedni zasób wiedzy ogólnej i zawodowej, który daje podstawę do podjęcia pracy, jak również możliwość szybkiego przekwalifikowania się w różnych sytuacjach życiowych. Technik handlowiec może podjąć pracę na średnim szczeblu zarządzania w przedsiębiorstwach o różnych formach własności, może też realizować podstawowe funkcje handlowe w punktach sprzedaży detalicznej, hurtowniach i magazynach. Będzie przygotowany do zorganizowania, uruchomienia i prowadzenia własnej firmy handlowej.

Technik handlowiec znajdzie pracę zarówno w Polsce jak i na obszarze Unii Europejskiej jako:

- Merchandiser
- Referent/asystent ds. zaopatrzenia
- Referent/asystent ds. sprzedaży
- Referent/asystent ds. obsługi klienta
- Kierownik działu handlowego
- Zastępca kierownika działu handlowego
- Specjalista ds. obsługi klienta
- Specjalista ds. sprzedaży
- Specjalista ds. zaopatrzenia

REALIZACJA KSZTAŁCENIA

Nasza szkoła dysponuje pracownią sprzedaży oraz komputerową. Podczas nauki w technikum uczeń odbywa czterotygodniową praktykę zawodową w wybranym zakładzie pracy.

Jednym z elementów kształcenia są wycieczki przedmiotowe. Organizujemy wycieczki do banków, centrów handlowych, uczestniczymy w imprezach targowych. Bierzymy udział w spotkaniach z przedstawicielami Urzędu Miasta w Żorach, Urzędu Pracy, właścicielami firm, itp., współpracujemy ze środowiskiem lokalnym.

W naszej szkole realizowana jest innowacja pedagogiczna "**Small business**".

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Po ukończeniu nauki w naszej szkole absolwent tego kierunku będzie posiadał wiedzę i umiejętności w zakresie:

1. organizowania prac w zakresie przyjmowania dostaw oraz przygotowywania towarów do sprzedaży,
2. wykonywania prac związanych z obsługą klientów oraz realizacją transakcji kupna i sprzedaży,
3. prowadzenia działań reklamowych i marketingowych,
4. organizowania i prowadzenia działalności handlowej,
5. zarządzania działalnością handlową przedsiębiorstwa.

PROCEDURY EGZAMINACYJNE

Po ukończeniu szkoły absolwent zdaje zewnętrzny egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie z zakresu kwalifikacji **AU.20. Prowadzenie sprzedaży i AU.25. Prowadzenie działalności handlowej**. Egzamin przeprowadzany jest na terenie naszej szkoły, a uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie **technik handlowiec** jest honorowany przez kraje Unii Europejskiej.



KELNER

CELE KSZTAŁCENIA

Podstawowym zajęciem kelnera jest profesjonalna obsługa klientów lokalu od momentu ich wejścia, aż do opuszczenia go. Ważnym elementem jest również odpowiednie pożegnanie klientów i zachęcenie ich do ponownego odwiedzenia tego miejsca. Do zadań kelnera należy także przygotowanie lokalu do przyjęcia gości – zadbanie o odpowiedni wystrój, dostosowany do okoliczności, nakrywanie do stołu, dbanie o czystość zastawy i sztućców, nadzór nad jakością podawanych potraw i natychmiastowe usuwanie niepotrzebnych naczyń ze stołów.

Kelner jako osoba mająca bezpośredni kontakt z klientami, z jednej strony stanowi wizytówkę lokalu, a z drugiej podczas rozmów z gośćmi może uzyskiwać informacje dotyczące ich oceny danego miejsca i sugestii, mogących polepszyć jakość oferowanych usług. Od kelnera wymagana jest przede wszystkim wysoka kultura osobista, ogłada i komunikatywność. Musi to być osoba otwarta, potrafiąca szybko nawiązać właściwy kontakt z klientem. Bardzo pozytywnie odbierane jest zainteresowanie kelnera obsługiwaną osobą i prowadzenie z nią kulturalnej rozmowy – daje to klientowi poczucie ważności oraz nastawia go pozytywnie do danego miejsca.

REALIZACJA KSZTAŁCENIA

Nasza szkoła umożliwia poszerzenie umiejętności zawodowych o dwa dodatkowe szkolenia, które poszerzą warsztat pracy oraz umożliwią zdobycie niewątpliwie bardzo atrakcyjnej pracy w wysokiej klasy hotelach, klubach i restauracjach. **Młodzież w naszej szkole ma możliwość odbycia szkolenia baristycznego związanego z przygotowaniem kawy i napojów na jej bazie oraz szkolenia barmańskiego w oparciu o coraz częściej zauważany trend working flair.** Wszystkich tych, których interesuje praca we wspinających wnętrzach hoteli i restauracji i uwielbiają pozytywnie zaskakiwać swoich gości, zapraszamy na ten kierunek.

Do dyspozycji kształcenia młodzieży przeznaczona jest pracownia obsługi gości będąca w naszej szkole pracownią symulacyjną mini kawiarni-restauracji, wyposażona w bar wraz z pełnym wyposażeniem sprzętu do obsługi gości.

Ponadto nasza szkoła umożliwia:

- zajęcia w profesjonalnej pracowni obsługi gości
- udział w szkoleniach barmańskich
- udział w szkoleniach baristycznych
- udział w konkursach zawodowych
- praktyki wysokiej kategorii restauracjach i hotelach
- możliwość zatrudnienia w zakładach gastronomicznych o różnym charakterze i specjalizacji.

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Po ukończeniu nauki w naszej szkole absolwent tego kierunku będzie posiadał wiedzę i umiejętności w zakresie:

- przygotowywania sali do obsługi konsumentów,
- nakrywania i dekorowania stołów,
- serwowania zamówionych potraw i napojów oraz udzielania porad w zakresie ich doboru,
- obsługiwania różnych przyjęć, kongresów, targów, bankietów, spotkań, konferencji,
- wykonywania pracy na stanowisku kelnera, barmana lub szefa obsługi kelnerskiej.

PROCEDURY EGZAMINACYJNE

Po ukończeniu szkoły absolwent zdaje zewnętrzny egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie z zakresu kwalifikacji **TG.10. Wykonywanie usług kelnerskich** i **TG.11. Organizacja usług gastronomicznych**. Egzamin przeprowadzany jest na terenie naszej szkoły, a uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie **kelner** jest honorowany przez kraje Unii Europejskiej.