



***Nasza Szkoła***



**Centrum Kształcenia Zawodowego  
i Ustawicznego w Krakowie,  
os. Szkolne 21, [www.ckziu.krakow.pl](http://www.ckziu.krakow.pl), tel 12 6421900  
BEZPŁATNA SZKOŁA DLA DOROSŁYCH**

**OFERTA EDUKACYJNA  
NA ROK SZKOLNY 2022/2023  
V Liceum Ogólnokształcące  
Szkoły Policealne  
Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe**



## ZALETY NASZEGO CENTRUM

- bogata oferta edukacyjna, również o profilu zawodowym (z nami zdobędziesz nowy zawód)
- weekendowy system nauczania, zajęcia co dwa tygodnie
- doświadczona kadra, podchodząca do każdego z empatią i zrozumieniem (również do osób niepełnosprawnych)
- miła, bezstresowa atmosfera nauki (Centrum zgłoszone przez Słuchaczy na „Szkołę Roku” w Krakowie, zajęliśmy I miejsce),
- brak ukrytych kosztów, weksli, podpisywania umów (bezwzględnie darmowa nauka na wysokim poziomie),
- stale unowocześniająca się baza dydaktyczna szkoły
- dogodny dojazd komunikacją miejską, darmowy parking,
- bufet z obiadami i ciastami jak w domu (słynna szarlotka)
- zaświadczenia do pracy, urzędów (np. MOPS, ZUS),
- legitymacja szkolna (dla Liceum i Szkoły Policealnej).
- współpracujemy z pracodawcami w zakresie praktyk zawodowych



# LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

## REKRUTACJA NA SEMESTRY PIERWSZE

- **4-LETNIE LICEUM  
OGÓLNOKSZTAŁCĄCE DLA  
DOROSŁYCH**
- **4-LETNIE LICEUM  
OGÓLNOKSZTAŁCĄCE DLA  
ABSOLWENTÓW 8-LETNIEJ SZKOŁY  
PODSTAWOWEJ LUB GIMNAZJUM**





# LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

## REKRUTACJA NA SEMESTRY PIERWSZE

- **Proponujemy, od 1 klasy, do wyboru przedmioty rozszerzone:**
  - historia – WOS
  - biologia – geografia
  
- **Możesz uczyć się w formie (wybór zależy od Ciebie):**
  - stacjonarnej (nauka w środę, czwartek, piątek w godzinach 15 – 20)
  - zaocznej (nauka w sobotę, niedzielę w godzinach 8 – 17.15, co 2 tygodnie)





# LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

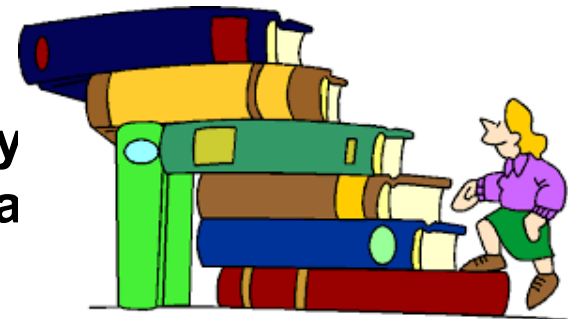
## REKRUTACJA NA SEMESTRY WYŻSZE (II, III, IV, V, VI)

➤ **Przerwałeś naukę w liceum, możesz ją u nas dalej kontynuować w:**

4 - letnim liceum ogólnokształcącym dla dorosłych

➤ **Jesteś absolwentem zasadniczej szkoły zawodowej lub szkoły branżowej I stopnia wówczas:**

możesz być przyjęty do 2 klasy 4-letniego liceum ogólnokształcącego





# LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE

## REKRUTACJA NA SEMESTRY WYŻSZE (II, III, IV, V, VI)

➤ Proponujemy, od 2 klasy, do wyboru przedmioty rozszerzone:

- geografia – WOS
- biologia – WOS
- biologia – geografia
- historia – WOS

➤ **Możesz uczyć się w formie (wybór zależy od Ciebie):**

- stacjonarnej (nauka w środę, czwartek, piątek w godzinach 15 – 20)
- zaocznej (nauka w sobotę, niedzielę w godzinach 8 – 17.15, co dwa tygodnie)





# SZKOŁY POLICEALNE

- **TECHNIK ADMINISTRACJI**
- **TECHNIK ARCHIWISTA**
- **TECHNIK BHP**
- **FLORYSTA**

Zajęcia odbywają się w systemie zaocznym  
(sobota, niedziela 8.00 – 17.15, co dwa tygodnie)

**Kraków**  
Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego  
w Krakowie, os. Szkolne 21

**Kierunek CKZiU -  
- jednoślądem po wiedzę**

Technik Administracji  
Informatyk  
Krawiec  
Kucharz  
Florysta  
Logisyk  
Technik BHP  
Licencja Ogólnokształcąca dla Dorosłych  
Szkoła Policealna  
Kwalifikacyjne Kursy Zawodowe  
Technik Rachunkowości  
Cukiernik

*Wiosna, ciepłszy wieje wiatr,  
znów byś na rower wsiadł*

*Wiosna, śpiewa skowronek nad nami:  
„W CKZiU na Ciebie czekamy”*

*Nie przeszkadza tytuł, wiek i pleć,  
aby więcej wiedzy w głowie mieć!*

CKZiU os. Szkolne 21, 31-977 Kraków, tel. (12) 64 45 1 66, www.ckziu.krakow.pl





# KWALIFIKACYJNE KURSY ZAWODOWE

- **TECHNIK INFORMATYK**
- **TECHNIK TELEINFORMATYK**
- **TECHNIK PROGRAMISTA**
- **TECHNIK RACHUNKOWOŚCI**
- **TECHNIK REKLAMY**
- **TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**
- **TECHNIK PRZEMYSŁU MODY**
- **TECHNIK LOGISTYK**
- **KUCHARZ**
- **CUKIERNIK**
- **FLORYSTA**
- **KRAWIEC**
- **PIEKARZ**



Zajęcia odbywają się w systemie zaocznym  
(sobota, niedziela 8.00 – 17.15, co dwa tygodnie)



# TECHNIK ADMINISTRACJI

- Czas nauki w Szkole Policealnej:  
Kwalifikacja (EKA. 01) – 2 lata (700 godz.)
- W trakcie nauki poznasz:
  - **Zasady podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej**
    - Dowiesz się jak założyć własną firmę
    - Nauczysz się jak stworzyć biznes plan i jak rozliczać się z fiskusem
  - **Procedurę administracyjną** (zasady, rodzaje i przebieg postępowania administracyjnego)
    - Dowiesz się jak funkcjonują organy administracji publicznej
    - Nabędziesz umiejętność tworzenia dokumentów urzędowych





# TECHNIK ADMINISTRACJI

- **Obsługa pracy biurowej**
  - Dowiesz się jak funkcjonuje biuro
  - Poznasz obsługę biurowych programów komputerowych
- **Praktyczne aspekty prawa cywilnego**  
(prawo rzeczowe, zobowiązania)
  - Dowiesz się jak sporządzić pełnomocnictwo
  - Nabędziesz umiejętność sporządzania umów cywilnoprawnych (sprzedaży, najmu, zlecenia itp.)
  - Poznasz zagadnienia związane z odpowiedzialnością cywilną
- **Prawo pracy i ubezpieczeń społecznych** (zatrudnianie i zwalnianie pracowników, system ubezpieczeń społecznych)
  - Poznasz przepisy prawa pracy, które niewątpliwie wykorzystasz nie tylko w pracy zawodowej
  - Dowiesz się jakie są prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy
  - Poznasz świadczenia przysługujące z ubezpieczenia społecznego





# TECHNIK ARCHIWISTA

- Czas nauki w Szkole Policealnej:
- 1 kwalifikacja (EKA. 02) – 1 rok (350 godz.)
- 2 kwalifikacja (EKA. 03) – 1 rok (350 godz.)

- W trakcie nauki poznasz:



- **Podstawy prowadzenia i organizowania archiwum**

- Poznasz zasady organizacji pracy w archiwum
- Nabędziesz umiejętności archiwizowania dokumentacji
- Zdobędziesz kwalifikacje, które pozwolą Ci na pracę w archiwum

- **Brakowanie dokumentacji** (brakowanie dokumentacji niearchiwalnej, przekazywanie materiałów archiwalnych do archiwum państwowego)

- Dowiesz się jak przygotowywać dokumenty niezbędne do brakowania
- Nabędziesz umiejętność opracowywania materiałów archiwalnych



# TECHNIK ARCHIWISTA

- **Opracowywanie dokumentacji audiowizualnej** (prowadzenie, porządkowanie i zabezpieczanie dokumentacji audiowizualnej)
  - Dowiesz się jak sporządzić mikrofilmy zabezpieczające
  - Będziesz umiał sporządzić spis zdawczo-odbiorczy dokumentacji audiowizualnej
- **Gromadzenie dokumentacji na informatycznych nośnikach danych** (prowadzenie i opracowanie dokumentacji zapisanej na informatycznych nośnikach danych)
  - Poznasz przepisy prawa dotyczące kryteriów zabezpieczania dokumentacji
  - Nabędziesz umiejętność pracy z nowoczesnymi technikami archiwizacji





# TECHNIK BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

- Czas nauki w Szkole Policealnej:  
Kwalifikacja (BPO.01) – 1,5 roku (525 godz.)



- W trakcie nauki poznasz:
  - prowadzenie analiz ryzyka i oceny ryzyka na stanowiskach pracy,
  - prowadzenie postępowań i dokumentacji powypadkowych,
  - prowadzenie postępowań i dokumentacji powypadkowych
  - zasady przeprowadzania szkoleń z zakresu BHP,
  - przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy



# TECHNIK BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

- W trakcie nauki poznasz:
  - zagrożenia związane z występowaniem w procesach pracy czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych,
  - zasady współdziałania w zakresie profilaktycznej opieki zdrowotnej nad pracownikami
- Po ukończeniu szkoły będziesz potrafił:
  - przeprowadzać okresowe i bieżące kontrole warunków pracy w zakładzie pracy
  - jako członek zespołu powypadkowego ustalać okoliczności i przyczyny wypadków przy pracy
  - organizować i prowadzić szkolenia z zakresu BHP





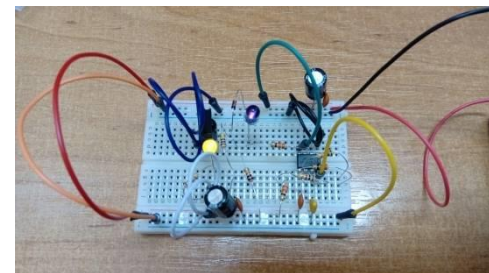
# TECHNIK TELEINFORMATYK

- Czas trwania kursu:
- 1 kwalifikacja (INF. 07) – 1 rok (372 godz.)
- 2 kwalifikacja (INF. 08) – 1,5 roku (541 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:

- **podstawy elektroniki i elektrotechniki**

będziesz samodzielnie montować układy elektroniczne , mierzyć parametry, badać przebiegi na oscyloskopie



- **podstawy telekomunikacji** (transmisja danych, techniki telekomunikacyjne)





# TECHNIK TELEINFORMATYK

- **projektowanie i wykonywanie lokalnej sieci komputerowej** (będziesz instalować i konfigurować urządzenia sieciowe)
- **administrowanie sieciowymi systemami operacyjnymi**
- **instalacja i konfiguracja systemów operacyjnych**
- **uruchamianie i konfigurowanie sieci komutacyjnych** (będziesz instalować i konfigurować centralę telefoniczną, podłączać telefony, konfigurować do pracy w sieci)
- **administrowanie i eksploatacja sieci rozległych**





# TECHNIK INFORMATYK

- Czas trwania kursu:
- 1 kwalifikacja (INF. 02) – 1,5 roku (491 godz.)
- 2 kwalifikacja (INF. 03) – 1 rok (354 godz.)
- W trakcie kursu poznasz:
  - **podstawy informatyki** (parametry sprzętu komputerowego, zasady działania elementów systemu komputerowego, zasady cyberbezpieczeństwa)
  - **narzędzia do naprawy sprzętu komputerowego**





# TECHNIK INFORMATYK

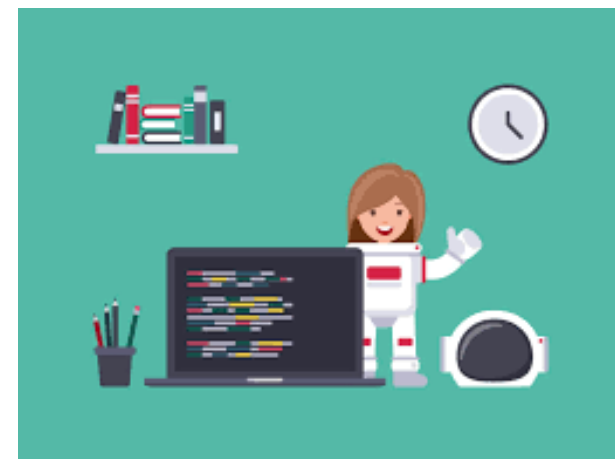
- W trakcie kursu poznasz:
  - eksploatację lokalnej sieci komputerowej i urządzeń sieciowych
  - zasady i języki programowania
  - przygotujesz stanowisko komputerowe i urządzenia peryferyjne do pracy
  - zaprojektujesz samodzielnie stronę internetową (z zastosowaniem języka HTML, grafiki wektorowej, rastrowej i elementów multimedialnych)
  - zaprojektujesz bazy danych (z systemem SZBD)





# TECHNIK PROGRAMISTA

- Czas trwania kursu:
  - 1 kwalifikacja (INF. 03) – 1 rok (354 godz.)
  - 2 kwalifikacja (INF. 04) – 1,5 roku (530 godz.)
- W trakcie kursu:
  - **poznasz podstawy informatyki** (parametry sprzętu komputerowego, zasady działania elementów systemu komputerowego, zasady cyberbezpieczeństwa)
  - **poznasz zasady i języki programowania**
  - **zaprojektujesz samodzielnie stronę internetową** (z zastosowaniem języka HTML, grafiki wektorowej, rastrowej i elementów multimedialnych)





# TECHNIK PROGRAMISTA

- W trakcie kursu:
  - **zaprojektujesz bazy danych (z systemem SZBD)**
  - **poznasz podstawy programowania**
  - **samodzielnie utworzysz programy desktopowe**
  - **utworzysz aplikacje mobilne i desktopowe**
  - **nabędziesz umiejętności programowania aplikacji webowej**





# TECHNIK RACHUNKOWOŚCI

- Czas trwania kursu:
  - 1 kwalifikacja (EKA.05) – 1 rok (541 godz.)
  - 2 kwalifikacja (EKA.07) – 1 rok (462 godz.)
- W trakcie kursu poznasz:
  - **podstawy kadr i płac**  
wykorzystując programy komputerowe będziesz samodzielnie rozliczał wynagrodzenia oraz prowadził sprawy kadrowo-płacowe małych i dużych przedsiębiorstw
  - **podstawy rachunkowości**  
poznasz pracę w programach finansowo-księgowych, sporządzanie analiz i sprawozdań finansowych





# TECHNIK RACHUNKOWOŚCI

- **kadry i płace** (wynagrodzenia i składki ZUS)
- **rozliczenia finansowe przedsiębiorstw** (rozliczenia z US)
- **systemy komputerowe w dokumentacji kadrowo-płacowej** (praca w programach kadrowo-płacowych)
- **podstawy prowadzenia rachunkowości finansowej**
- **sprawozdawczość i analiza finansowa**
- **systemy komputerowe w rachunkowości** (praca w programach finansowo-księgowych)





# TECHNIK REKLAMY

- Czas trwania kursu:
- 1 kwalifikacja (PGF.07) – 1 rok (470 godz.)
- 2 kwalifikacja (PGF.08) – 1 rok (320 godz.)



- W trakcie kursu poznasz:
  - **podstawy reklamy** (narzędzia marketingu, promocji, reklamy, cechy usługi reklamowej, agencje reklamowe)
  - **zasady tworzenia przekazu reklamowego** (elementy przekazu reklamowego, kalkulacja budżetu reklamowego)
  - **techniki wytwarzania elementów przekazu reklamowego** (tworzenie tekstów reklamowych)





# TECHNIK REKLAMY

- W trakcie kursu poznasz:
  - **zasady projektowania reklamy z wykorzystaniem programów komputerowych i mediów cyfrowych** (projekty reklam z wykorzystaniem grafiki wektorowej, projekty reklam w mediach cyfrowych)
  - **zasady planowania kampanii reklamowej** (etapy kampanii reklamowej, strategie reklamy, budżet, plan mediowy)
  - **analizę skuteczności i efektywności kampanii reklamowej**





# TECHNIK LOGISTYK

- Czas trwania kursu:
- 1 kwalifikacja (SPL. 01) – 1,5 roku (451 godz.)
- 2 kwalifikacja (SPL. 04) – 1,5 roku (462 godz.)

- W trakcie kursu poznasz:

- **obsługę magazynów**

nauczysz się przyjmowania, przechowywania i wydawania towarów z magazynu, monitorowania poziomu i stanu zapasów, obsługiwanie programów magazynowych, prowadzenia dokumentacji magazynowej, monitorowania procesów produkcyjnych i dystrybucyjnych

- **organizację transportu**

będziesz planował, organizował i dokumentował procesy transportowe





# TECHNIK LOGISTYK

- Osoba z wykształceniem logistycznym ma bardzo szerokie możliwości zawodowe.
- możesz znaleźć pracę m.in. w firmach: transportowych, spedycyjnych, komunikacyjnych, centrach usług logistycznych, sklepach internetowych, a także w instytucjach samorządowych i rządowych związanych z branżą logistyczną





# KUCHARZ

- Czas trwania kursu:
- kwalifikacja (HGT. 02) – 1,5 roku (522 godz.)



- W trakcie kursu poznasz:
  - zasady przygotowywania potraw i napojów kuchni polskiej i międzynarodowej
  - sposoby sporządzania potraw technikami tradycyjnymi i nowoczesnymi
  - zasady sporządzania potraw dietetycznych i cateringowych



# KUCHARZ

- W trakcie kursu poznasz:
  - zasady podawania i ekspedycji potraw i napojów
  - zasady dekoracji potraw
- Będziesz umiał sporządzać potrawy dla różnych grup ludności





# PIEKARZ

- Czas trwania kursu:
- kwalifikacja (SPC. 03) – 1,5 roku (687 godz.)
  
- W trakcie kursu poznasz:
  - przygotowanie surowców i sporządzania półproduktów piekarskich
  - dzielenie ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie
  - przeprowadzanie rozrostu kęsów oraz wypieku pieczywa
  - ekspedycję gotowych wyrobów





# PIEKARZ

- W trakcie kursu poznasz:
  - przeprowadzanie rozrostu kęsów oraz wypiek pieczywa
  - ekspedycję gotowych wyrobów
- Będziesz umiał:
  - przygotowywać wyroby piekarskie metodami tradycyjnymi i nowoczesnymi
  - przygotowywać wyroby z ciasta pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego
  - sporządzać wyroby piekarskie z ciast pszennych, żytnich i mieszanych

***CHLEB PACHNĄCY I CHRUPIĄCY  
Z PIECA.....***





# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

- Czas trwania kursu:
- kwalifikacja (HGT.12) – 1 rok (417 godz.)



- W trakcie kursu poznasz:
  - **podstawy przygotowywania i wydawania potraw** (będziesz samodzielnie przygotowywać i wydawać potrawy kuchni polskiej i międzynarodowej)
  - **podstawy organizacji żywienia i usług gastronomicznych** (będziesz samodzielnie organizować przyjęcia, cateringi, planować żywienie w gastronomii, żywienie dietetyczne)
  - **podstawy żywienia i gastronomii** (będziesz samodzielnie opracowywać receptury, menu, obliczać wartość odżywczą potraw)





# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

- W trakcie kursu poznasz:
  - **podstawy usług gastronomicznych** (będziesz samodzielnie planować usługi gastronomiczne i cateringowe, samodzielnie dobierać metody i techniki obsługi konsumentów oraz dobierać nakrycia)
- Nauczymy Cię jak smacznie przygotować i pięknie podać wyszukaną potrawę





# CUKIERNIK

- Czas trwania kursu:
- kwalifikacja (SPC.01) – 1,5 roku (678 godz.)
  
- W trakcie kursu poznasz:
  - **podstawy przygotowywania wyrobów cukierniczych i ciastkarskich** (będziesz samodzielnie przygotowywać torty, ciasta, kremy, musy, lody, elementy dekoracyjne z czekolady i karmelu)
- Tym słodkościami, które wykonasz nikt się nie oprze





# FLORYSTA

- Czas trwania kursu:
- kwalifikacja (OGR.01) – 1 rok (431 godz.)
- W trakcie kursu poznasz:
  - różne możliwości wykorzystania kwiatów do stworzenia aranżacji pokazowych
  - krok po kroku jak powstaje bogata w kolory kompozycja kwiatowa
  - tajniki romantycznego kwiatowego wystroju wnętrz





# FLORYSTA

- Kurs florystyczny jest idealny dla osób:
  - będących miłośnikami kwiatów
  - zapalonych i początkujących ogrodników
  - projektantów aranżacji z kwiatów
  - planistów ślubnych
  - chcących założyć kwiaciarnię
  - stylistów, projektantów
  - każdego, kto chce nauczyć się wykonywać kompozycje kwiatowe





# KRAWIEC

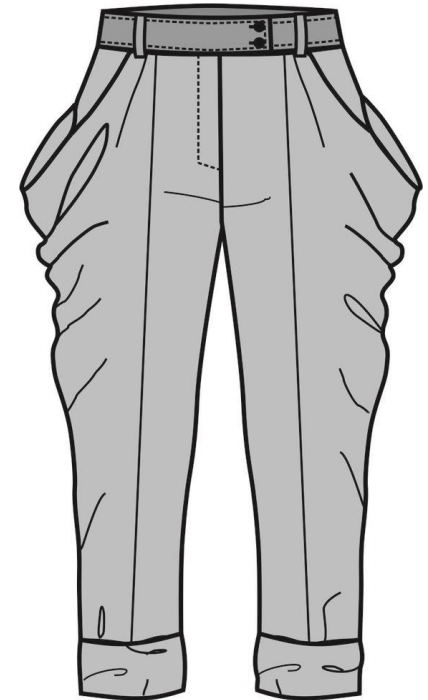
- Czas trwania kursu:
- kwalifikacja (MOD.03) – 1 rok (494 godz.)
  
- W trakcie kursu poznasz:
  - **podstawy projektowania wyrobów odzieżowych**
  - **konstrukcję i modelowanie odzieży** (samodzielnie wykonasz konstrukcję podstawowych wyrobów odzieżowych, a następnie zmodelujesz formy odzieży wg własnego projektu)





# KRAWIEC

- W trakcie kursu poznasz:
  - **materiały odzieżowe i dodatki krawieckie** (samodzielnie dobierzesz materiały odzieżowe i dodatki krawieckie do zaprojektowanych ubiorów)
  - **obsługę podstawowych maszyn szwalniczych i urządzeń do obróbki parowo-cieplnej**
  - **techniki wytwarzania wyrobów odzieżowych** (samodzielnie wykonasz podstawowe wyroby odzieżowe oraz ubiory wg własnych projektów)





# TECHNIK PRZEMYSŁU MODY

- Czas trwania kursu:
  - 1 kwalifikacja (MOD.03) – 1,5 roku (494 godz.)
  - 2 kwalifikacja (MOD.11) – 1 rok (405 godz.)
- W trakcie kursu poznasz:
  - **projektowanie kolekcji wyrobów odzieżowych** (samodzielnie zaprojektujesz i wykonasz kolekcję odzieży)
  - **opracowywanie dokumentacji wyrobów odzieżowych** (opracujesz dokumentację wyrobów odzieżowych, wykonasz proste i złożone węzły technologiczne odzieży)





# TECHNIK PRZEMYSŁU MODY

- W trakcie kursu poznasz:
  - **organizowanie procesów wytwarzania wyrobów odzieżowych** (zaprojektujesz proces produkcyjny wytwarzania odzieży)
  - **zakres kontroli jakości produkcji odzieży**
  - **prowadzenie działań związanych z marketingiem wyrobów odzieżowych** (poznasz działania związane marketingiem mody, tajniki promocji i sprzedaży wyrobów odzieżowych, zaprojektujesz witryny sklepowe)







**Centrum Kształcenia Zawodowego  
i Ustawicznego w Krakowie,  
os. Szkolne 21, [www.ckziu.krakow.pl](http://www.ckziu.krakow.pl), tel 12 6421900  
BEZPŁATNA PUBLICZNA SZKOŁA  
DLA DOROSŁYCH**

**DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ**

**ZAPRASZAMY  
DO CKZiU W KRAKOWIE**